

O USO E O POTENCIAL DA PITANGA (*Eugenia uniflora* L.)

Pedro Henrique Riboldi Monteiro¹

Carlos Alberto da Silva Mazza²

Maria Cristina Medeiros Mazza³

A pitanga (*Eugenia uniflora* L.) pertence à família Myrtaceae, com ampla distribuição no território brasileiro, ocorrendo desde o Nordeste até o Sul do País e nos diferentes Biomas, como a Caatinga, o Cerrado e a Mata Atlântica. A espécie se apresenta como um arbusto denso ou, mais raramente, uma pequena árvore ramificada, de copa arredondada, com folhagem persistente ou semidecídua. A pitanga está entre as doze espécies prioritárias escolhidas pelos agricultores familiares no projeto Conservabio. O objetivo deste trabalho foi revisar os diversos usos da pitanga para embasar sua aplicação no âmbito do projeto. Os usos e propriedades da pitanga, descritos na literatura, são: alimentício, sendo seus frutos muito apreciados na forma *in natura* e consumidos, também, na forma de geléias, doces, sucos, licores e sorvetes. Sua polpa apresenta uma grande quantidade de vitaminas: A, complexo B, C, assim como sais minerais (cálcio, ferro e fósforo), ainda há a presença do licopeno, antioxidante eficiente no combate a doenças degenerativas (como câncer). Além do licopeno, foram isolados ácidos cítricos e oxálicos, pectinas, em todo o fruto, já das folhas foram isolados ácidos gálicos, sitosterol e triterpenos, compostos fenólicos, flavonóides etriterpanóides. As folhas da pitanga podem ser usadas no preparo de sucos verdes. Na medicina popular, é utilizada como antidiarréico, hipoglicemiante, diurético, antifebril, anti-reumático, estimulante, hipocolesteremiante, anti-hipertensivo (consumida junto com a erva-mate no chimarrão). Os extratos aquosos e hidroalcoólicos das folhas possuem ação antibacteriana e antifúngica, sendo amplamente usado em tratamentos fitoterápicos. Essas e outras propriedades são atribuídas à elevada quantidade de óleos essenciais, com uso na indústria cosmética e farmacêutica em geral. Os óleos essenciais das folhas da pitanga contêm limoneno, cineol, cânfora e compostos sesquiterpênicos, citronelol e geraniol. Esta espécie apresenta usos múltiplos com potencial de crescente utilização pela indústria alimentícia, cosmética e farmacêutica, o que a torna bastante promissora e interessante na agregação de valor e renda para os agricultores familiares no âmbito do projeto Conservabio.

Palavras-chave: Myrtaceae; Uso múltiplo; Espécie nativa.

¹ Aluno do curso de Engenharia Florestal, Universidade Estadual do Centro Oeste

² Pesquisador da *Embrapa Florestas*, mazza@cnpf.embrapa.br

³ Pesquisadora da *Embrapa Florestas*, cristina@cnpf.embrapa.br