



PROGRAMA DE PÓS GRADUAÇÃO
EM ALIMENTOS E NUTRIÇÃO
O SEMEAR DA CIÊNCIA

FRUTOS DA AMAZÔNIA

e sua importância para o mundo

Larissa Gabrielly Barbosa Lima
Tecnóloga de Alimentos
Mestranda em Alimentos e Nutrição

AMAZÔNIA



Maiores floresta
tropical do mundo

Maiores bioma
brasileiro

Diversidade de
frutas

Frutos amazônicos



Pupunha



Camu-camu



Bacupari



Ajuru



Ingá



Tucumã

FRUTOS AMAZÔNICOS





- ✓ Originário das Índias Ocidentais e do norte da América do Sul;
- ✓ Colheita com caráter extrativista;
- ✓ Apresenta polpa de cor amarela a laranja e brilhante de um agradável sabor e aroma perfumado, muito consumido in natura e também usado para conservas (PORT'S et al, 2016).

ABRICÓ (MAMMEA AMERICANA)

- ✓ O gênero *Physalis* é formado por espécies que apresentam grande valor etnobotânico, nutracêutico e medicinal (ALAMINO, 2011).
- ✓ Micronutrientes como minerais, fibras, vitaminas, compostos fenólicos, elevados níveis de niacina, e carotenoides (CAMLOFSKI, 2014).

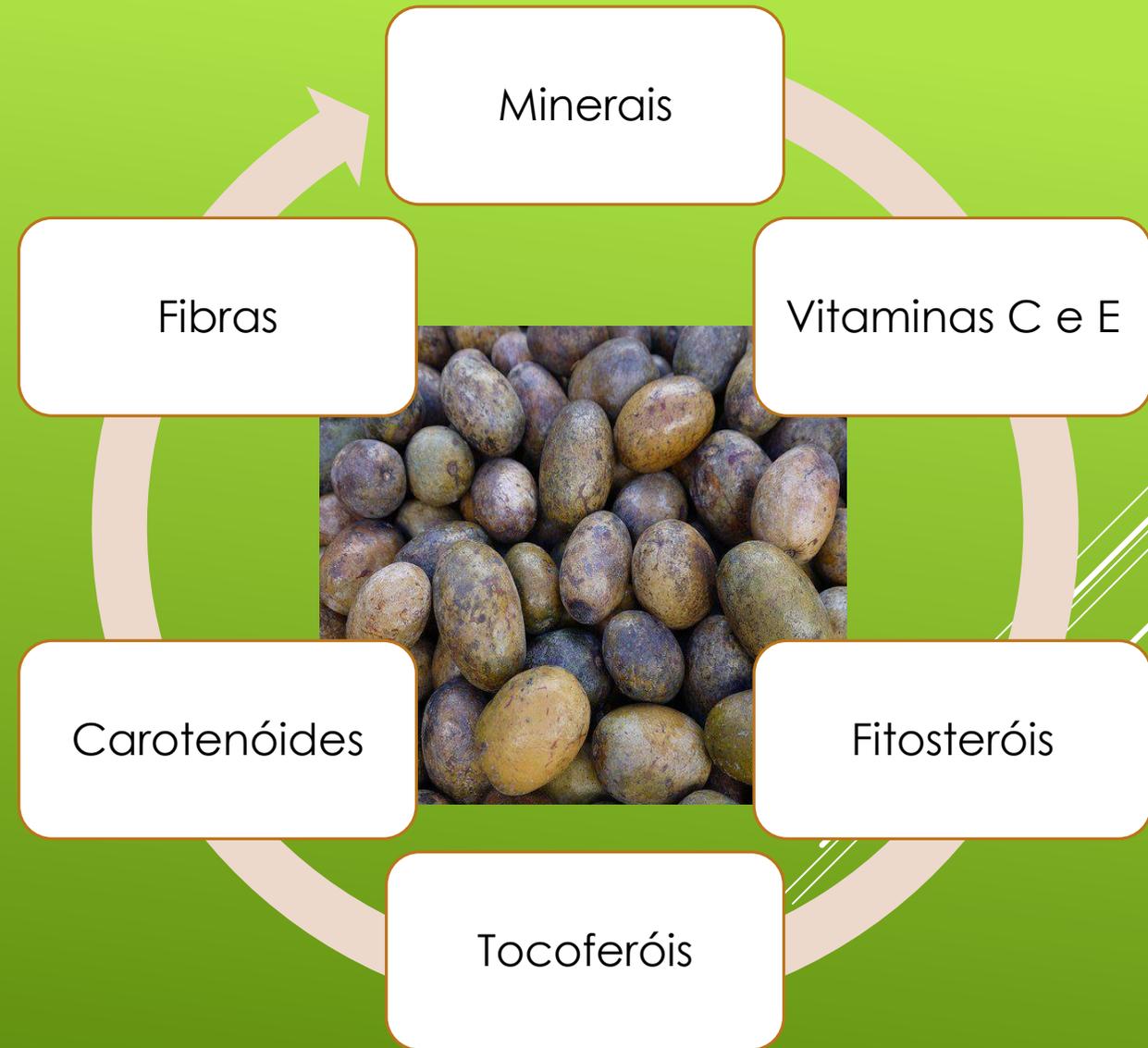
Chás e
Infusões
Combate:
Asma
Hepatite
Malária
Reumatismo
Diurético

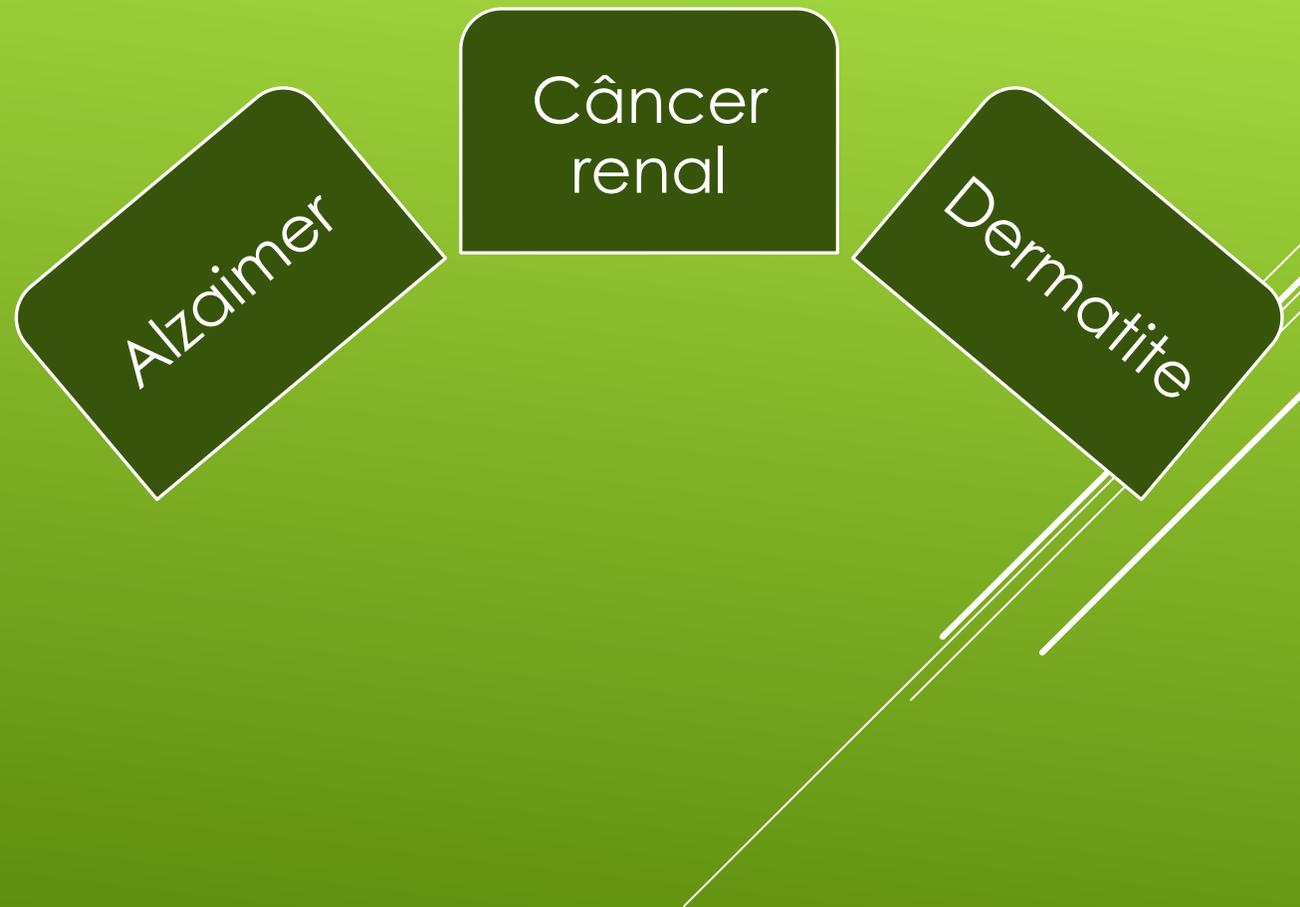
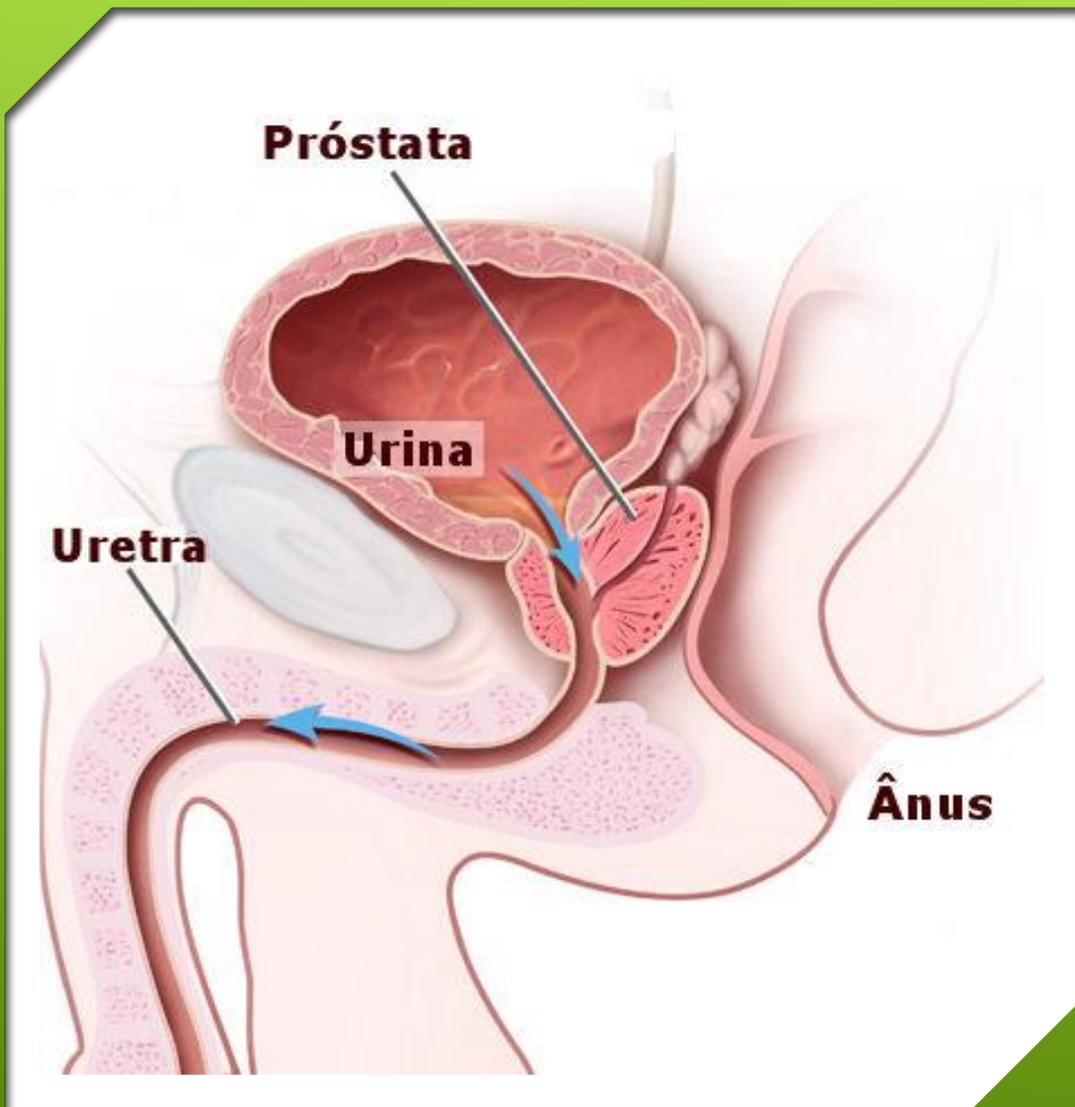


**CAMAPU (PHYSALIS
ANGULATA)**

- ✓ Espécie nativa da Amazônia Brasileira, com maior distribuição e frequência nos estados do Pará e Amazonas (TACON, 2012).
- ✓ A polpa do fruto apresenta um alto conteúdo de gordura, majoritariamente composta de ácido oleico, sendo encontrados em torno de 40 compostos voláteis, que consistem principalmente de 3,3-dimetil-2-butanol e eugenol (ARAGÃO 2013, BENTO, 2013).

UXI (*ENDOUPLEURA UCHI*)





PREVENÇÃO X PATOLOGIAS

Preservação ambiental

Geração de renda

Qualidade de vida

Biodiversidade nativa

IMPORTÂNCIA
ECONÔMICA





APLICAÇÕES



▶ Obrigada!

larissagabrielly_lima@hotmail.com

DIVERSIDADE E INOVAÇÃO NOS LEVAM A TRANSFORMAÇÃO!