

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE
PORTO ALEGRE
CURSO DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS**

Júlia Serres

**DISPONIBILIDADE E PROCESSAMENTO DE ESPÉCIES ALIMENTÍCIAS
NATIVAS DO RIO GRANDE DO SUL COMERCIALIZADAS
NA CIDADE DE PORTO ALEGRE**

Porto Alegre

2022

Júlia Serres

**DISPONIBILIDADE E PROCESSAMENTO DE ESPÉCIES ALIMENTÍCIAS
NATIVAS DO RIO GRANDE DO SUL COMERCIALIZADAS
NA CIDADE DE PORTO ALEGRE**

Trabalho de conclusão de curso de graduação apresentado ao Curso de Tecnologia em Alimentos da Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFCSPA) como requisito parcial para a obtenção do título de Tecnólogo em Alimentos.

Orientadora: Vivian Caetano Bochi
Coorientadora: Bruna Gewehr

Porto Alegre

2022

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO
ALEGRE CURSO DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

JÚLIA SERRES

**DISPONIBILIDADE E PROCESSAMENTO DE ESPÉCIES ALIMENTÍCIAS
NATIVAS DO RIO GRANDE DO SUL COMERCIALIZADAS
NA CIDADE DE PORTO ALEGRE**

Trabalho de conclusão de curso de graduação apresentado ao Curso de Tecnologia em Alimentos da Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFCSPA) como requisito parcial para a obtenção do título de Tecnólogo em Alimentos.

Orientadora: Vivian Caetano Bochi
Co-orientadora: Bruna Gewehr

Porto Alegre, ____ de _____ de ____.

BANCA AVALIADORA

Prof. Vivian Caetano Bochi

Prof. Juliana Severo

Prof. Vanusa Regina Lando

RESUMO

O comportamento alimentar da população interfere na rede de produção de alimentos, criando demandas ou fortalecendo mercados. As espécies alimentícias nativas são recursos vegetais relativos a um determinado bioma ou região cuja produção e consumo protegem e valorizam a biodiversidade. O uso de algumas dessas plantas já é divulgado por empresas do ramo de alimentos e suplementos alimentares, sendo um dos indicativos de prováveis potencialidades para seu processamento. A partir desse contexto, este trabalho pesquisou quais são as principais espécies alimentícias nativas do Rio Grande do Sul que estão sendo comercializadas e processadas por agricultores certificadamente orgânicos nas duas maiores feiras em Porto Alegre. Foram encontradas à venda 94% das espécies pesquisadas inicialmente. No total, os dados apontam que 17 plantas nativas estão sendo comercializadas após processamento. O Araticum (*Annona sylvatica*) foi a espécie mais vendida *in natura*, enquanto a Goiaba-serrana (*Acca sellowiana*), Guabiroba (*Camponesia xanthocarpa*) e Açaí (*Euterpe edulis*) foram os frutos que apresentaram maior variabilidade de produtos alimentícios e preparos. As espécies comercializadas após processamento ou usadas na elaboração de produtos alimentícios com uma ocorrência mínima oferta em 10 diferentes bancas foram selecionadas para o estudo de revisão bibliográfica. Os dados relacionados às características nutricionais dos frutos processados revelam a presença de compostos bioativos (carotenóides e compostos fenólicos, principalmente) e a aplicação dessas matérias-primas no desenvolvimento de diversos produtos alimentícios que incluem desde aplicações tecnológicas convencionais para matérias-primas de origem vegetal (polpas, geléias e sucos) como no desenvolvimento de produtos de origem animal (sorvetes e iogurtes) e bebidas alcoólicas.

Palavras-chave: Espécie alimentícia nativa, Sociobiodiversidade, Plantas subutilizadas. PANCS. Processamento de alimentos. Compostos bioativos. Características nutricionais. Segurança alimentar e Nutricional.

RESUMEN

El comportamiento alimentario de la población interfiere en la red de producción de alimentos, creando demandas o fortaleciendo mercados. Las especies alimenticias nativas son recursos vegetales relacionados a un bioma o región particular cuya producción y consumo protegen y valoran la biodiversidad. El uso de algunas de estas plantas ya fue difundido por empresas del sector de alimentos y suplementos alimenticios, siendo uno de los indicios del probable potencial para su procesamiento. A partir del contexto expuesto, este trabajo investigó cuáles son las principales especies alimenticias nativas de Rio Grande do Sul que están siendo comercializadas y procesadas por agricultores orgánicos certificados en las dos mayores ferias agroecológicas de Porto Alegre. El 94% de las especies inicialmente investigadas fueron encontradas en venta. En total, los datos indican que se están comercializando 17 plantas nativas en la forma procesada. El fruto de Araticum (*Annona sylvatica*) fue el más vendido *in natura*, mientras que Guayaba-serrana (*Acca sellowiana*), Guabiroba (*Campomanesia xanthocarpa*) y Açai (*Euterpe edulis*) fueron los frutos usados en mayor variedad de productos y preparados alimenticios. Para el estudio de revisión bibliográfica se seleccionaron las especies comercializadas después del procesamiento o utilizadas en la elaboración de productos alimenticios con una ocurrencia mínima en 10 puestos diferentes. Los datos relacionados con las características nutricionales de las frutas procesadas revelan la presencia de compuestos bioactivos (principalmente carotenoides y compuestos fenólicos) y la aplicación de estas materias primas en el desarrollo de diversos productos alimenticios, que van desde aplicaciones tecnológicas convencionales hasta materias primas de origen vegetal (pulpas, jaleas y jugos) así como en el desarrollo de productos de origen animal (helados y yogurt) y bebidas alcohólicas.

Palabras clave: Especies alimenticias nativas, Sociobiodiversidad, Plantas infrautilizadas. PANCS. Procesamiento de alimentos. Compuestos bioactivos. Características nutricionales. Seguridad alimentaria y nutricional.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	9
OBJETIVO GERAL	9
Objetivos específicos	9
REVISÃO BIBLIOGRÁFICA	10
DESENVOLVIMENTO- ANEXO I	18
Introdução	21
Metodologia	22
Resultados e discussão	24
Considerações finais	59
ANEXO II- Questionário	85
ANEXO III- Tabelas	97
ANEXO IV- Quadros	105
ANEXO V- Normas da revista	126
REFERÊNCIAS	130

REFERÊNCIAS

ABADIO FINCO, F. D. B. et al. **Antioxidant Activity and Characterization of Phenolic Compounds from Bacaba (Oenocarpus bacaba Mart.)** Fruit by HPLC-DAD-MSn. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, v. 60, n. 31, p. 7665-7673, 2012/08/08 2012. ISSN 0021-8561. Disponível em: < <http://dx.doi.org/10.1021/jf3007689> >. Acesso em: 03/05/21

AGBANI, P. O.; KAFOUTCHONI, K. M.; SALAKO, K. V.; GBEDOMON, R. C.; KÉGBÉ, A. M.; KAREN, H.; SINSIN, B. **Traditional ecological knowledge-based assessment of threatened woody species and their potential substitutes in the Atakora mountain chain, a threatened hotspot of biodiversity in Northwestern Benin, West Africa.** *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, Benin, v. 14, n. 21, 2018.

AIFV: ANO INTERNACIONAL DAS FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES, 1., 2021. **Laboratório de Inovação: incentivo à produção, à disponibilidade, ao acesso e ao consumo de frutas, legumes e verduras.**

ALEXANDRE, Hofsky Vieira et al. **Secagem da polpa de pitanga e armazenamento do pó. 2005.**

ALLEM, A.C. **Análise crítica dos termos recurso genético, recurso biológico e biodiversidade.** Brasília. Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, 2001. 18p.

ALMEIDA, Martha Elisa Ferreira de et al. **CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA DAS HORTALIÇAS NÃO-CONVENCIONAIS CONHECIDAS COMO ORA-PRO-NOBIS.** 2012,2014. Disponível em: <file:///C:/Users/julia/Downloads/17555-Article%20Text-104964-1-10-20140610.pdf>. Acesso em: 19 jan. 2021.

ALTMANN, Taís et al. ABADIO FINCO, F. D. B. et al. **Antioxidant Activity and Characterization of Phenolic Compounds from Bacaba (Oenocarpus bacaba Mart.)** Fruit by HPLC-DAD-MSn. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, v. 60, n. 31, p. 7665-7673, 2012/08/08 2012. ISSN 0021-8561. Disponível em: < <http://dx.doi.org/10.1021/jf3007689> >. Acesso em: 03/05/21.

AMARANTE, Cassandro Vidal Talamini do et al. **Centesimal and mineral composition of the fruit in Brazilian genotypes of feijoa (Acca sellowiana).** *Revista Brasileira de Fruticultura*, v. 41, 2019.

ANDRADE, Nielson Carneiro de. **Produção de doce em pasta de araçá (Psidium cattleianum).** 2019.

ANZOLIN, Ana Paula et al. **Influência dos métodos de processamento no conteúdo de polifenóis e antocianinas e na atividade antioxidante de frutos de Rubus Brasiliensis Mart.** *Brazilian Journal of Food Technology*, v. 25, 2022.

ARAUJO, V. F. et al. **Propriedades funcionais e qualidade físico-química da cereja-do-rio-grande (eugenia involucrata dc.) In natura e processada na forma de geleia.** In: Embrapa Clima Temperado-Artigo em anais de congresso (ALICE). In: SIMPÓSIO DE SEGURANÇA ALIMENTAR, 4., 2012, Gramado. Retorno às origens: anais. Gramado: SBCTA-RS Regional, 2012., 2012.

ARAÚJO, Yuri Souza. **Secagem da polpa de pitanga (eugenia uniflora) por atomização-efeitos da adição do leite e aditivos.** 2017. Trabalho de Conclusão de Curso. Universidade Federal do Rio Grande do Norte.

ASSUMPÇÃO, MARIELI MARTINEZ DE; DALMASO, Mirtes; BRAGANÇA, Guilherme Cassão Marques. **Composição nutricional e atividade antioxidante de epicarpo, mesocarpo e sementes de guabiju (myrcianthes pungens (o. berg) d. legrand) provenientes do bioma pampa.** Revista congrega-mostra de trabalhos de conclusão de curso-issn 2595-3605, n. 1, p. 270-285, 2017.

AZAM, F. M. S.; BISWAS, A.; MANNAN, A.; AFSANA, N. A.; JAHAN, R.; BAPTISTA, Paulo; VENANCIO, Armando. **Os perigos para a segurança alimentar no processamento de alimentos.** Forvisão, 2003. 109 p.

BELIK, Walter. **Perspectivas para segurança alimentar e nutricional no Brasil.** Saude soc. [online]. 2003, vol.12, n.1, pp.12-20. ISSN 1984-0470. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/S0104-12902003000100004>. (Acesso em: 15/10/2020).

BENTO, Gabriel da silva et al. **Conservação e processamento de frutas nativas e suplementação de produtos alimentícios.** Synergismus scyentifica UTFPR, v. 13, n. 1, p. 189-190, 2018.

BEZERRA, Juliana; BRITO, Marilene. **Potencial nutricional e antioxidantes das Plantas alimentícias não convencionais (PANCs) y uso en alimentos: Revisão.** 2020. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/7159/6529>. (Acesso em: 15/10/2021).

BEZERRA, J.E.F.; SILVA JR., J.F. da; LEDERMAN, I.E. **Pitanga (Eugenia uniflora L.) Jaboticabal:** Funep, 2000. 30p. (Serie Frutas Nativas, 1) BOBBIO, P.A.; BOBBIO, F.O. **Introdução à química de alimentos.** 2.ed. São Paulo: Varela, 1995. 223p

BEZERRA, J. R. M. V., GONZÁLES, S. L., KOPF, C., RIGO, M. & BASTOS, R. G. **Elaboração de Pães com Farinha de Pinhão.** Revista Ciências Exatas e Naturais, v.8, n.1, p.69-81. 2006.

BIAVATTI, M. W.; FARIAS, C.; CURTIUS, F.; BRASIL, L. M.; HORT, S.; SCHUSTER, L.; LEITE, S. N.; PRADO, S. R. T. **Preliminary studies on Campomanesia xanthocarpa (Berg.) and Cuphea carthagenensis (Jacq.) J. F. Macbr.** Aqueous extract: weight control and biochemical parameters. Journal of Ethno pharmacology, v. 93, p. 385-389, 2004.

BORGES, Giulia Caroline de Cristo. **Atividade antioxidante de extrato de Açaí de Juçara (Euterpe edulis Mart.) e aplicação em iogurtes.** 2018. Trabalho de Conclusão de Curso. Universidade Tecnológica Federal do Paraná.

BORGES, Graciele da Silva Campelo et al. **Determinação de compostos bioativos e avaliação da atividade antioxidante das diferentes frações dos frutos de juçara (*Euterpe edulis* Mart.) Cultivados no Estado de Santa Catarina.** 2013.

BORGES, Kátia Cristina. Pitanga (*Eugenia uniflora*) **desidratada por atomização e liofilização: Características físico-químicas, compostos bioativos e efeito sobre longevidade, estresse oxidativo e neurotoxicidade induzida em modelos in vivo *Caenorhabditis elegans*.** 2015.

BOTREL, Neide et al. **Hortaliças Não Convencionais: Ora-pro-nobis.** Brasília, 2017.

BOURSCHEID, K. ; VIEIRA, N.K. ; LISBOA, G. N. ; KINUPP, V. F. ; BARROS, Ingrid Bergman Inchuasti de. *Eugenia* BRASIL. Lidio Coradin. Ministério do Meio Ambiente. Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: plantas para o futuro - região sul. Brasília, 2011. 934 p.

BRACK, P. et al.. **Rodriguésia - Material Suplementar / Suplementar Materialfigshare,** 2020.

BRASIL. **Instrução Normativa IN Nº 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020. Requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.** Diário Oficial da União, Brasília, DF. Disponível em: . Acesso em: 23 abril 2021.

BRASIL, Luana Fernandes Batista et al. **Desenvolvimento de iogurte caprino prebiótico adicionado da geleia do araçá-amarelo (*Psidium cattleianum* Sabine): características físicas, físico-químicas e sensoriais.** 2018.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Hortaliças não-convencionais: (tradicional) Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo.** Brasília: MAPA/ ACS, 2010. 52 p.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. Biodiversidade Brasileira. 2021. Disponível em: <https://antigo.mma.gov.br/biodiversidade/biodiversidade-brasileira.html>. (Acesso em 20/08/2021)al. **Desenvolvimento e maturação de frutos de jabuticabeira (*Plinia peruviana*) na região da Depressão Central do Estado do Rio Grande do Sul, Brasil. Pesquisa Agropecuária Gaúcha,** v. 25, n. 1/2, p. 32-43, 2019.

BARRETO, A. G. **Avaliação de processos para obtenção de farinha de pinhão (*Araucaria angustifolia*) e elaboração de snacks por extrusão termoplástica.** 2018.

BIANCHINI, Carlen Bettim et al. **Influência da pasteurização nas características químicas, físicas e microbiológicas de polpa de uvaia (*Eugenia pyriformis* Cambess). *Research, Society and Development,* v. 9, n. 7, p. e993975192-e993975192, 2020.**

BRITO JÚNIOR, Marcello Rocha de et al. **Elaboração e caracterização de cerveja com polpa do fruto da Juçara (*Euterpe edulis* Mart.).** 2020.

BUENO, Paulo Mauricio Centenario. **Propagação vegetativa de espécies de amoreira-verde (*Rubus erythroclados* Martius e *Rubus brasiliensis* Martius).** 2015.

CALLEGARI, Cristina Ramos; MATOS FILHO, **Altamiro Morais**. **Plantas Alimentícias Não Convencionais-PANCs**. Boletim Didático, n. 142, p. 53-53, 2017.

CASTELUCCI, Ana Carolina Leme. **Avaliação da estabilidade dos compostos bioativos de polpas de frutas nativas submetidas ao processo de irradiação**. 2015. Tese de Doutorado. Universidade de São Paulo.

CENCI, S.A. (coord.). **Processamento mínimo de frutas e hortaliças: tecnologia, qualidade, sistemas de embalagem**. Rio de Janeiro: EMBRAPA Agroindústria de Hortaliças, 2011. 144p.

CLADERA-OLIVERA, F. **Estudos tecnológicos e de engenharia para o armazenamento e processamento do pinhão**. Doutorado (Tese). Departamento de Engenharia Química, Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 197 p., 2008

COLLAÇO, J. H. L.; BARBOSA, F. A. C.; ROIM, T. P. B (ORG). **Cidades e consumo alimentar – dinâmicas socioculturais do comer no espaço urbano**. Goiana: editora da Imprensa Universitária, 2017.

CORADIN, L.; SIMINSHI, A.; REIS, A. (Eds.) **Espécies Nativas da Flora Brasileira de Valor Econômico Atual ou Potencial: Plantas Para o Futuro Região Sul**. Brasília: MMA, 2011.

CORRÊA, M. de F.; HELM, Cristiane Vieira. **Caracterização da composição nutricional do pinhão in natura e cozido (Araucaria angustifolia)**. 2010.

CRIZEL, Rosane et al. **Potencial funcional de polpas de araçá amarelo (Psidium cattleianum) e de butiá (Butia odorata)**. Revista da Jornada de Pós-Graduação e Pesquisa-Congrega Urcamp, p. 2252-2264, 2017.

CURI, P. N., Pio, R., Moura, P. H. A., Lima, L. C. O., & do Valle, M. H. R. (2014). **Qualidade de framboesas sem cobertura ou cobertas sobre o dossel e em diferentes espaçamentos**. Revista Brasileira de Fruticultura, 36(1), 199-205.

CURI, Paula Nogueira et al. **Characterization of different native american physalis species and evaluation of their processing potential as jelly in combination with brie-type cheese**. Food Science and Technology [online]. 2018, v. 38, n. 1 [Accessed 15 August 2022] , pp. 112-119. Available from: <<https://doi.org/10.1590/1678-457X.01317>>. Epub 15 May 2017. ISSN 1678-457X. <https://doi.org/10.1590/1678-457X.01317>.

CUNHA, Marta de Lima. **Desenvolvimento de nhoque de pinhão sem glúten da comunidade de agricultores do território dos Campos de Cima da Serra**. 2017.

CUNHA, Marta de Lima. **Efeito da substituição da farinha de trigo por farinha de pinhão cru, cozido e tostado nas propriedades sensoriais e tecnológicas de biscoito doce**. 2016.

CORBELINI, D. et al. **Compostos bioativos e atividade antioxidante da uvaia (eugenia pyriformis cambess) em diferentes estádios de maturação.** 2009

CORDENUNSI, B. R., MENEZES, E. W., GENOVESE, M. I., COLLI, C., SOUZA, A. G. & LAJOLO, F. M. **Chemical composition and glyceic index of brazilian pine (Araucaria angustifolia) seeds.** Journal of Agricultural and Food Chemistry, v.52, n.11, p.3412-3416. 2004.

DA SILVA, Ruthchelly Tavares et al. **Análise microbiológica e físico-química de iogurte tipo grego adicionado de geleia de pitanga (eugenia uniflora l.).** Brazilian Journal of Development, v. 6, n. 5, p. 24660-24677, 2020.

DALLA NORA, C. et al. **The characterisation and profile of the bioactive compounds in red guava (Psidium cattleianum Sabine) and guabiju (Myrcianthes pungens (O. Berg) D. Legrand).** International Journal of Food Science and Technology, v. 49, n. 8, p. 1842–1849, 2014a.

DALLA NORA, Cleice. **Caracterização, atividade antioxidante" in vivo" e efeito do processamento na estabilidade de compostos bioativos de araçá vermelho e guabiju.** 2012.

DAUDT, Renata Moschini. **Aplicação dos componentes do pinhão no desenvolvimento de produtos inovadores nas indústrias cosmética e de alimentos.** 2016.

DETONI, Elisandra. **Caracterização físico-química do guabiju (Myrcianthes pungens) e métodos de conservação pós colheita.** 2015.

DETONI, Elisandra et al. **Sorvete próbiotico de guabijú (myrcianthes pungens): desenvolvimento, caracterização, avaliação de compostos bioativos e viabilidade de lactobacillus paracasei.** 2020. Dissertação de Mestrado. Universidade Tecnológica Federal do Paraná.

DONADIO, Luis C.; MORO, Fabiola V. **Potential of Brazilian Eugenia Myrtaceae-as ornamental and as a fruit crop.** In: XXVI International Horticultural Congress: Citrus and Other Subtropical and Tropical Fruit Crops: Issues, Advances and 632. 2002. p. 65-68.

DO NASCIMENTO, Sarah do Rezende et al. **Desenvolvimento e Análise Sensorial De Chocolates em Barra Adicionados de Polpa de Gabiroba Desidratada.** DESAFIOS-Revista Interdisciplinar Da Universidade Federal Do Tocantins, v. 6, n. Especial, p. 100-109, 2019.

DOS SANTOS, Karine Louise et al. **Avaliação físico-química e sensorial de geleias de goiaba-serrana (Acca sellowiana).** Agropecuária Catarinense, v. 30, n. 3, p. 41-44, 2017.

EL SHEIKHA, Aly et al. **Physico-chemical properties and biochemical composition of Physalis (Physalis pubescens L.) fruits**. Global Science Books Ltd., [s. l.], v. 2, n. Randall 2001, p. 124–130, 2008

EMBRAPA. **Palestras do III Simpósio Nacional do Morango; II Encontro de Pequenas Frutas Nativas do Mercosul**, Pelotas 2006 / editores Luis Eduardo Corrêa Antunes, Maria do Carmo Bassols Raseira. Pelotas: Embrapa Clima Temperado, 2006.

EMBRAPA. **VII Encontro sobre Pequenas Frutas Nativas do Mercosul**, Brasília 2016 / editores Márcia Vizzotto, Rodrigo Cezar Franzon, Luis Eduardo Correa Antunes. Brasília: Embrapa Clima Temperado, 2016.

EPAGRI (Santa Catarina). Midia Epagri. **Pesquisa da Epagri quer popularizar a goiaba-serrana no Brasil**. 2020. Disponível em: <https://www.epagri.sc.gov.br/index.php/2020/03/20/projeto-da-epagri-quer-popularizar-a-goiaba-serrana-no-brasil/>. Acesso em: 9 mar. 2022

FAO. **Food and Agriculture Organization**. The State of World Fisheries and Aquaculture. 2014.

FARIA, J. P.; ALMEIDA, F.; SILVA, L. C. R. da; VIEIRA, R. F.; AGOSTINI-COSTA, T. F. **Caracterização da polpa do coquinho-azedo (Butia capitata var capitata)**. Revista Brasileira de Fruticultura, Jaboticabal, v. 30, n. 3, p. 827-829, set. 2008.

FELLER, Daniele; RIBAS, Liz Cristina Camargo; AMARAL, Fabiana Mortimer. **Produtos derivados de pitanga (eugenia uniflora l.) em Florianópolis (SC): análise comercial associada à aceitabilidade do suco tropical da fruta**. Arquivos Brasileiros de Alimentação, v. 4, n. 2, p. 358-383, 2019

FERREIRA, Ellen Almeida dos Santos et al. **Desenvolvimento de néctar tropical de pitanga (Eugenia uniflora L.) a partir da polpa processada por alta pressão hidrostática: aspectos microbiológicos e sensoriais**. 2013.

FERREIRA, Emerson Bittencourt. **Análise fitoquímica preliminar de Vasconcellea quercifolia A. St.-Hil.(Mamoeiro-do-mato)**. 2015.

FORZZA, R. C.; Costa, A. F.; Leme, E. M. C.; Versieux, L. M.; Wanderley, M. G. L.; Louzada, R. B.; Monteiro, R. F.; Judice, D. M.; fernandez, E. P.; Borges, R. A. X.; Penedo, T. S. A.; Monteiro, N. P.; Moraes, M. A. 2013. **Bromeliaceae**. In: Martinelli, G.; Moraes, M. A. Livro Vermelho da Flora do Brasil. pp. 315-396, 2013.

FIGUEIREDO-FILHO, A., ORELLANA, E., NASCIMENTO, F., DIAS, A. N. & INOUE, M. T. Produção de sementes de Araucaria angustifolia em plantio e em floresta natural no centro-sul do Estado do Paraná. Floresta, v.41, n.1, p.155-162. 2011.

GEDOZ, Kellen Priscila Gusmao. **Análise da composição nutricional de Butia catarinenses e Butia eriospatha**. 2016.

GRANDO, Remili Cristiani et al. **Caracterização química de diferentes partes da fruta de guabiroba (*Campomanesia xanthocarpa* berg) e viabilidade de utilização em produtos alimentícios.** 2015

GRIGOLO, Chaiane Renata et al. **Capacidade antioxidante de frutos de *fisalis* submetidos a diferentes condições de armazenamento.** *Synergismus scyentifica UTFPR*, v. 13, n. 1, p. 69-70, 2018.

GUEDES, Mayara Neves Santos et al. **Composição química, compostos bioativos e dissimilaridade genética entre cultivares de amoreira (*Rubus* spp.) cultivadas no Sul de Minas Gerais.** *Revista Brasileira de Fruticultura*, v. 36, p. 206-213, 2014.

HONG, S. T.; LEE, H. H.; KIM, D. **Effect of hot water treatment on the storage stability of satsuma mandarin as a post harvest decay control.** *Post harvest Biology and Technology*, v. 43, p. 271-279, 2007.

INFANTE, Juliana. **Composição fenólica e atividade antioxidante de polpa, casca, semente e folha de espécies frutíferas nativas do Brasil.** 2013. Tese de Doutorado. Universidade de São Paulo.

JACQUES, A. C., & ZAMBLAZI, R. C. (2011). **Fitoquímicos em amora-preta (*Rubus* spp).** *Semina: Ciências Agrárias*, v. 32 (1).

JANSEN-ALVES, C. et al. **Avaliação físico-química e de compostos bioativos da espécie *rubus rosifolius smith* (amora-do-mato),** 2020.

JARDIM, Arthur Izé. **Estudo da pasteurização em trocador de calor tubular do refresco de Juçara (*Euterpe edulis* Martius).** 2015.

JORGE, Thiago et al. **Caracterização da farinha da semente de pinhão (*Araucária angustifolia*) e aplicação como adjunto na produção de cerveja.** 2018.

KALSCHNE, D. L. et al. **Brazilian Sources of Anthocyanins : Colored Pigments with Potential Health Benefits.** *Acta Scientific Nutritional Health (ASNH)*, v. 1, n. 1, p. 30–35, 2019.

KELEN, M. E. B.; NOUHUYS, I. S. V.; KEHL, L. C.; BRACK. P.; SILVA, D.B. **Plantas alimentícias não convencionais (PANCs): hortaliças espontâneas e nativas.** (1ª ed.). UFRGS, PortoAlegre, 2015

KESSIN, Julia Paulina et al. **Atividade antioxidante de compostos fenólicos presentes em polpa e casca de goiabeira serrana.** *Brazilian Journal of Food Research*, v. 9, n. 1, p. 141-153, 2018.

KINUPP, V. F. ; LISBOA, G. N. ; BARROS, I.B. I. de. **Passiflora actinia - Maracujá-do-mato.** In: Lidio Coradin; Alexandre Siminski; Ademir Reis. (Org.). *Espécies Nativas da Flora Brasileira de Valor Econômico Atual ou Potencial: Plantas para o Futuro - Região Sul.* Brasília: Ministério do Meio Ambiente ? MMA, 2011, v. , p. 189-192.

KINUPP, V. F. ; LISBOA, G. N. ; LISBOA, G. N. ; BARROS, I.B. I. de . **Plinia peruviana - Jabuticaba**. In: Lidio Coradin; Alexandre Siminski; Ademir Reis. (Org.). Espécies Nativas da Flora Brasileira de Valor Econômico Atual ou Potencial: Plantas para o Futuro - Região Sul. Brasília: Ministério do Meio Ambiente ? MMA, 2011, v. , p. 198-204.

KINUPP, Valdely Ferreira. Plantas alimentícias não-convencionais da região metropolitana de Porto Alegre, RS. 2007.

KINUPP, Valdely Ferreira; BARROS, Ingrid Bergman Inchausti de. **Teores de proteína e minerais de espécies nativas, potenciais hortaliças e frutas**. Food Science and Technology, v. 28, p. 846-857, 2008.

KROTH, Ana Elisa De Moura; VICENZI, Raul. ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE SORVETE ADICIONADO DE POLPA DE CEREJA-DO-RIO-GRANDE (EUGENIA INVOLUCRATA, DC.). Salão do Conhecimento, 2016.

KROLOW, ACR. Geléia de Uvaia. **Embrapa Clima Temperado-Comunicado Técnico (INFOTECA-E)**, 2009.

KRUMREICH, Fernanda et al. **Análises físico-químicas e estabilidade de compostos bioativos presentes em polpa de uvaia em pó obtidos por métodos de secagem e adição de maltodextrina e goma arábica**. Revista Thema, v. 13, n. 2, p. 4-17, 2016.

LEITE, Bruna Brandão. **USO DE COBERTURA COMESTÍVEL À BASE DE AMIDO DE PINHÃO EM MORANGOS (Araucaria angustifolia)**. ANAIS CONGREGA MIC-ISBN 978-65-86471-05-2, v. 16, p. 240-245, 2020.

LEONARSKI, Eduardo et al. Optimization and sensorial evaluation of guabiroba jam with prebiotic. **Pesquisa Agropecuária Brasileira**, v. 55, 2020.

LIMA, A. D. J. B., Corrêa, A. D., Alves, A. P. C., Abreu, C. M. P., & Dantas-Barros, A. M. (2008). **Caracterização química do fruto jabuticaba (Myrciaria cauliflora Berg) e de suas frações**. Archivos Latino americanos de Nutricion, 58(4), 416-421

LIMA, C. P. et al. **Conteúdo polifenólico e atividade antioxidante dos frutos da palmeira Juçara (Euterpe edulis Martius)**. Revista Brasileira de Plantas Mediciniais, v. 14, p. 321-326, 2012.

LIMA, Cristina Peitz de et al. **AVALIAÇÃO DE COMPOSTOS BIOATIVOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE PHYSALIS OBTIDAS EM CURITIBA E REGIÃO**. Cadernos da Escola de Saúde, v. 19, n. 2, p. 40-52, 2019.

LIMA, Vera Lúcia Arroxelas Galvão de; MÉLO, Enayde de Almeida; LIMA, Daisyvângela E. **Fenólicos e carotenóides totais em pitanga**. Scientia agrícola, v. 59, p. 447-450, 2002.

LIMA, Vinícius Rios de. **Caracterização físico-química em frutos de goiabeira-serrana [*Acca sellowiana* (berg.) Burret]**. 2016a.

LIMA, Vinícius Rios de. Efeito do tratamento com micro-ondas em polpa de guabiroba para produção de suco. 2016b.

LISBOA, G. N. ; KINUPP, V. F. ; BARROS, I.B. I. de . *Eugenia involucrata* - **Cerejeira-do-rio-grande**. In: Lidio Coradin; Alexandre Siminski; Ademir Reis. (Org.). **Espécies Nativas da Flora Brasileira de Valor Econômico Atual ou Potencial: Plantas para o Futuro - Região Sul**. Brasília: Ministério do Meio Ambiente - MMA, 2011, v. , p. 163-166.

LISBOA, G. N. ; KINUPP, V. F. ; BARROS, I.B. I. de . *Eugenia pyriformis* - Uvaia. In: Lidio Coradin; Alexandre Siminski; Ademir Reis. (Org.). **Espécies Nativas da Flora Brasileira de Valor Econômico Atual ou Potencial: Plantas para o Futuro - Região Sul**. Brasília: Ministério do Meio Ambiente ? MMA, 2011, v., p. 167-169.

LISBOA, G. N. ; KINUPP, V. F. ; BARROS, I.B. I. de . *Physalis pubescens* - Fisális. In: Lidio Coradin; Alexandre Siminski; Ademir Reis. (Org.). **Espécies Nativas da Flora Brasileira de Valor Econômico Atual ou Potencial: Plantas para o Futuro - Região Sul**. Brasília: Ministério do Meio Ambiente ? MMA, 2011, v., p. 193-197.

LISBOA, G. N. ; KINUPP, V. F. ; BARROS, Ingrid Bergman Inchuasti de . *Psidium cattleianum* - Araçá. In: Lidio Coradin; Alexandre Siminski; Ademir Reis. (Org.). **Espécies Nativas da Flora Brasileira de Valor Econômico Atual ou Potencial: Plantas para o Futuro - Região Sul**. Brasília: Ministério do Meio Ambiente ? MMA, 2011, v. , p. 205-208.

LOPEZ-NICOLÁS, José Manuel; GARCÍA-CARMONA, Francisco. **Enzymatic and nonenzymatic degradation of polyphenols. Fruit and vegetables phytochemicals**. Wiley-Blackwell Publishing, Ames, Iowa, USA, p. 101-103, 2010.

LORENZI, Harri. **Arvores brasileiras: manual de identificação e cultivo de plantas arbóreas nativas do Brasil**. Nova Odessa. Instituto Plantarium, 2002.

LORENZI, Harri J.; BACHER, Luis Benedito; DE LACERDA, Marco Túlio Côrtes. **Frutas no Brasil: nativas e exóticas (de consumo in natura)**. 2015.

MAC FADDEN, Joana et al. **A produção de açaí a partir do processamento dos frutos do palmitero (*Euterpe edulis* Martius) na Mata Atlântica**. 2005.

MANDRO, Gabriela Fernanda. **Conservação de uvaia (*Eugenia pyriformis* Cambess) na forma de fruta congelada e polpas congeladas, pasteurizadas e liofilizadas e desenvolvimento de gelado comestível de uvaia**. 2021. Tese de Doutorado. Universidade de São Paulo.

MARTINS, Lohanne Franciele Damasceno et al. **Avaliação da temperatura de pasteurização da Polpa de gabioba (*Campomanesia xanthocarpa*)**.

MARTINS, Tanmera da Silva. **Produção de coproduto de araçá (psidium cattleianum): características da farinha e sua aplicação como novo ingrediente na indústria de panificação.** 2019.

MARTÍNEZ, G. A.; CHAVES, A. R.; AÑÓN, M. C. **Effect of Exogenous Application of Gibberellic Acid on Color Change and Phenylalanine Ammonia-lyase, Chlorophyllase, and Peroxidase Activities during Ripening of Strawberry Fruit (Fragaria x ananassa Duch.).** Journal of Plant Growth Regulation, v.15, p.139- 146, 1996.

MATTA, Virgínia Martins da. **Polpa de fruta congelada** / Virgínia Martins da Matta, Murillo Freire Junior, Lourdes Maria Corrêa Cabral, Angela Aparecida Lemos Furtado. - Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2005.

MENHÔ, Amanda Braga. **Aceitação e intenção de compra pelo consumidor de iogurte sabor açaí produzido com diferentes concentrações de leite de ovelha.** 2020

MELO, Denise Wibelinger de; CAVALCANTE, Bianca D. 'arck Melo; AMANTE, Edna Regina. **Caracterização do araçá vermelho (Psidium Cattleianum Sabine) liofilizado em pó.** Brazilian Journal of Development, v. 6, n. 5, p. 29868-29875, 2020.

MESSIAS, Camila Ramos et al. **Desenvolvimento de queijo petit suisse com frutas regionais da Cantuquiriguaçu, PR.** 2015.

MONTEIRO, R. P.; BARBOSA, MIMJ; DE ASSIS, R. L. Alimentos Orgânicos e Agroecológicos Processados: Fundamentos e Requisitos Legais no Brasil. **Embrapa Agroindústria de Alimentos-Documents (INFOTECA-E),** 2021.

NAPOLI, B.; ANDRADE, DAYANNE REGINA MENDES; HELM, CRISTIANE VIEIRA. **Elaboração de geleia tradicional e light de guabiroba,** 2014. .

N. ; BARROS, I.B. I. de . Vasconcellea quercifolia - Jaracatiá. In: Lidio Coradin; Alexandre Siminski; Ademir Reis. (Org.). **Espécies Nativas da Flora Brasileira de Valor Econômico Atual ou Potencial: Plantas para o Futuro - Região Sul.** Brasília: Ministério do Meio Ambiente MMA, 2011, v. , p. 209-214.

NODA, Hiroshi; NODA, Sandra do Nascimento. **Agricultura familiar tradicional e conservação da sócio-biodiversidade amazônica.** Interações: Revista Internacional de Desenvolvimento Local, Campo Grande, v. 6, n. 6, p. 55-56, 2003

OLIVEIRA, Andressa Alves de. **CARACTERIZAÇÃO DETALHADA DO FRUTO DA PALMEIRA JUSSARA (EUTERPE EDULIS).** 2014.

OLIVEIRA, Leilson Ribeiro de; MENDES, Marisa Fernandes; PEREIRA, Cristiane de Souza Siqueira. **Avaliação da composição centesimal, mineral e teor de antocianinas da polpa de juçará (Euterpe edulis Martius).** Revista Eletrônica TECCEN, v. 4, n. 3, p. 05-16, 2011.

OLIVEIRA, Raquel Moreira; VERGARA, Lisiane Pintanela; FRANZON, Rodrigo Cezar; CHIM, Josiane Freitas; BORGES, Caroline Dellinghausen; ZAMBLAZI, Rui

Carlos. **Caracterização de compostos bioativos em polpa e doce cremoso de butiá.** 2018. 4 f. Tese (Doutorado) - UFPEL, Pelotas, 2018.

OLIVEIRA, Solange Ferreira. **Estudo das Propriedades Físico-químicas e Avaliação de Compostos Bioativos em 'Physalis Peruviana L.'** 2016. Tese de Doutorado. Instituto Politecnico de Viseu (Portugal).

OLIVEIRA, KÁR de et al. **Formulação e caracterização dos parâmetros de qualidade de geleias e doces em pastas de pitanga roxa (Eugenia uniflora L.) com redução de açúcares.** Research, Society and Development, v. 9, n. 8, p. e159985591, 2020.

PASSOS, Ana Paula da Silva dos. **Antocianina obtida de fruto de Palmeira Juçara (Euterpe edulis mart.): estabilização com aplicação em alimentos.** 2011. Dissertação de Mestrado. Universidade Estadual de Maringá.

PEREIRA, Daiane Medeiros et al. **Caracterização da composição nutricional e do teor de pigmentos de pitanga (Eugenia uniflora L.) nas variedades vermelha e roxa.** Brazilian Journal of Development, v. 6, n. 8, p. 58026-58038, 2020.

PEREIRA DE SOUZA, Danielle Cunha et al. **FRUTOS DA PALMEIRA-JUÇARA: CONTEXTUALIZAÇÃO, TECNOLOGIA E PROCESSAMENTO.** 2017.

PEREIRA, Marina Couto. **Avaliação de compostos bioativos em frutos nativos do Rio Grande do Sul.** 2011.

PINHO, Gisele dos Santos de et al. **Processamento de sorvete incorporado com farinha de casca da jabuticaba por alta pressão hidrostática.** 2019.

PINTANELA, Lisiane et al. **Perfil sensorial de balas mastigáveis convencionais e de reduzido valor calórico formuladas com polpa de Araçá Amarelo.** Brazilian Journal of Development, v. 6, n. 3, p. 15362-15368, 2020.

PLUCENIO, Luíza Piletti. **Propriedades bioativas e antioxidantes de uvaías (Eugenia pyriformis Cambess) cultivadas na região de Pelotas, Rio Grande do Sul.** 2017.

PRÓSPERO, Evanilda Terezinha Perissinotto. **Caracterização da fruta do Jacaratia spinosa e processamento do doce de jaracatiá em calda com avaliação da estabilidade.** 2010. Tese de Doutorado. Universidade de São Paulo.

POLET, Jéssica Pinto. **Elaboração, análise físico-química e sensorial de pães de forma a partir de polpa de pinhão (Araucaria angustifolia).** 2014.

QUINTANILHA, Letícia Franzen. **Adesão e aceitabilidade de cucas com ananás bracteatus por escolares do município de Morrinhos do Sul.** 2019.

RAHMATULLAH, M. **Are Famine Food Plants Also Ethnomedicinal Plants? An Ethnomedicinal Appraisal of Famine Food Plants of Two Districts of Bangladesh.** EvidenceBased Complementary and Alternative Medicine, Bangladesh, 2014.

RAMOS, M. O.; LONGHI, A.; MARTINS, J. S. **Cartilha Boas Práticas no processamento de alimentos da sociobiodiversidade**. Maquiné: Coletivo Catarse Editora, 2019.

REBÊLO, V. C. N. .; LEMOS, M. P. R. .; SILVA , E. K. R. da .; MESQUITA, L. S. de A. .; CABRAL, P. U.L. .; CARVALHO, A. F. M. de .; OLIVEIRA , R. A. de .; FEITOSA, M. C. P. .; COELHO, N. P. M. de F. .; ARISAWA, E. A. L. S. . **Post Covid-19 Syndrome: case study. Research, Society and Development**, [S. l.], v. 11, n. 2, p. e43811225969, 2022. DOI: 10.33448/rsd-v11i2.25969. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/25969>. Acesso em: 24 jun. 2022.

REDY, M. B.; LOVE, M. **The impact of food processing on the nutritional quality of vitamins and minerals. Impact of Processing on Food Safety**, v. 459, p. 99-106, 1999.

REISSIG, G. N. et al. **Balas mastigáveis de araçá amarelo (PSIDIUM Cattleianum Sabine) convencional e de baixo valor calórico: avaliação físico-química e fitoquímica**. 2015.

REISSIG, Gabriela Niemeyer et al. **Desenvolvimento e avaliação sensorial de geleia convencional de araçá amarelo (Psidium Cattleianum Sabine) com diferentes concentrações de pectina**. In: Embrapa Clima Temperado-Resumo em anais de congresso (ALICE). In: ENCONTRO SOBRE PEQUENAS FRUTAS E FRUTAS NATIVAS DO MERCOSUL, 6., 2014, Pelotas. Palestras e resumos... Pelotas: Embrapa Clima Temperado, 2014. 189 p., 2014.

REISSIG, G. N. et al. **Estabilidade físico-química e microbiológica de geleias de araçá vermelho (Psidium cattleianum Sabine) convencional e diet**. 2015b.

REZENDE, Laila Carline Goncalves. **Influência do processamento no teor de compostos fenólicos e na avaliação sensorial de geléia de jaboticaba (Myrciaria jaboticaba Vell. Berg)**. 2011.

RIDLEY, Brent L.; O'NEILL, Malcolm A.; MOHNEN, Debra. **Pectins: structure, biosynthesis, and oligogalacturonide-related signaling**. *Phytochemistry*, v. 57, n. 6, p. 929-967, 2001.

ROCHA, F. D. et al. **Brazilian Bromeliaceae species: isolation of arylpropanoid acid derivatives and antiradical potential**. *Brazilian Journal of Pharmacognosy*, v. 20, p. 240-245, 2010.

ROSA, Ananda Garcia da. **Valorização de frutas nativas: potenciais e perspectivas para o uso no desenvolvimento de produtos desidratados**. 2019.

ROCKETT, Fernanda Camboim. **Avaliação físico-química, nutricional e de compostos bioativos de sete frutas nativas da Região Sul do Brasil**. 2020.

SANTIAGO, Raquel de Andrade Cardoso; CORADIN, Lidio (Ed.). **Biodiversidade brasileira: sabores e aromas**. Brasília, DF: MMA, 2018. (Série Biodiversidade; 52).

SANTOS, A. J., CORSO, N. M., MARTINS, G. & BITTENCOURT, E. Aspectos produtivos e comerciais do pinhão no Estado do Paraná. *Floresta*, v.32, n.2, p.163-169. 2002.

SANTOS, Thalita Gabrielle Oliveira; GUIMARÃES, Thânya Maria Araújo; DOS REIS MOREIRA-ARAÚJO, Regilda Saraiva. **Biscoito tipo sequilho adicionado de farinha de arroz (*Oryza Sativa*. L) e de geleia de guabiroba (*Campomanesia xanthocarpa*).** *Brazilian Journal of Development*, v. 7, n. 1, p. 8019-8028, 2021.

SANTOS, K.L. dos; DUCROQUET, J.P.H.J.; NAVA, G.; AMARANTE, C.V.T. do; SOUZA, S.N. de; PERONI, N.; GUERRA, M.P.; NODARI, R.O. **Orientações para o cultivo da goiabeira-serrana (*Acca sellowiana*).** Florianópolis: Epagri, 2011. 44p. (Boletim Técnico, 153).

SANTOS, Marli da Silva. **Impacto do processamento sobre as características físico-químicas, reológicas e funcionais de frutos da gabirobeira (*Campomanesia xanthocarpa* Berg).** 2011.

SARMENTO, M. B.; SILVA, A. C. S. DA; SILVA, C. S. DA. **Recursos genéticos de frutas nativas da família Myrtaceae no Sul do Brasil.** *Fórum*, v. 24, p. 250–262, 2012. Disponível em: http://snida.agricultura.gov.br/binagri/bases/agb/Agb_Docs_Fonte/BR2013007956.pdf f. Acesso em: 26 jul. 2020.

SARTORI, G. V., COSTA, C. N., RIBEIRO, A. B., **Conteúdo Fenólico e Atividade Antioxidante de Polpas de Frutas Congeladas.** *Revista Brasileira de Pesquisa em Alimentos*, v. 5, n. 3, p. 23–29. 2014.

SARTORI, Giliani Veloso. **Potencial tecnológico da goiaba serrana [*Acca sellowiana* (O. Berg) Burret].** 2018.

SCHMIDT, Helena de Oliveira Santos. **Caracterização físico-química, nutricional e de compostos bioativos de sete espécies da família Myrtaceae nativas da Região Sul do Brasil.** 2018

SERAGLIO, S. K. T. et al. **Nutritional and bioactive potential of Myrtaceae fruits during ripening.** *Food Chemistry*, v. 239, p. 649–656, 2018.

SILVA, Aline Priscilla Gomes da et al. **Características dos frutos de duas populações de uvaíias cultivadas no município de Salesópolis-SP.** *Revista Brasileira de Fruticultura*, v. 40, 2018.

SILVA, Bárbara Moreira et al. **Elaboração de creme de jabuticaba como estratégia para aproveitamento total do fruto: caracterização físico-química e avaliação de compostos bioativos.** *Research, Society and Development*, v. 9, n. 8, p. e617986097-e617986097, 2020.

SILVA, P. T.; LOPES, L. M. L.; VALENTE-MESQUITA, V. L. **Efeito de diferentes processamentos sobre o teor de ácido ascórbico em suco de laranja utilizado na**

elaboração de bolo, pudim e geleia. Ciência e Tecnologia de Alimentos, vol. 26, n. 3, Campinas, 2006.

SILVA, Camila Pia Delgado da. **Composição nutricional de frutas da biodiversidade brasileira e seu emprego na alimentação escolar na Região Sudeste.** 2016.

SILVA, Polyana Barbosa da et al. **Qualidade, compostos bioativos e atividade antioxidante de frutos de Physalis sp.** 2013.

SOARES, D. J., NETO, L. G. M. JUNIOR, E.M. F., ALVES, V. R., COSTA, Z. R. T., SILVA, E. M., & NASCIMENTO, A. D. P. (2020). **Desenvolvimento e caracterização de um shake produzido a partir de resíduos de frutos tropicais.** Research, Society and Development, 9(4), 1-19. doi: 10.33448/rsd-v9i4.2986

SOBRAL, M. **A Família das Myrtaceae no Rio Grande do Sul.** São Leopoldo, RS: Editora Unisinos, 2003. 215p. (Coleção Fisionomia Gaúcha).

SOUTO, Mariana Magalhães. **Caracterização de compostos bioativos de três variedades de Pitanga (Eugenia Uniflora L.).** 2017. Tese de Doutorado. Universidade de São Paulo.

SOUZA, L. DOS S. DE. **Caracterização de frutos e propagação vegetativa de guabijuzeiro (Myrcianthes pungens (o.berg) d. legrand).** 2010. Dissertação (Mestrado em Fitotecnia), Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre 2010.

SOUZA, M. O., BRANCO, C. S., SENE, J., DALLAGNOL, R., AGOSTINI, F., MOURA, S. & SALVADOR, M. **Antioxidant and Antigenotoxic Activities of the Brazilian Pine Araucaria angustifolia (Bert.) O. Kuntze.** Antioxidants, v.3, p.24-37. 2014.ER

SPADA, Jordana Corralo. **Uso do amido de pinhão como agente encapsulante.** 2011.

TACO Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. 4. ed. rev. amp. Campinas, 2011

UCHÔA, Valdiléia Teixeira et al. **Avaliação biométrica e análise da vitamina C em frutas exóticas comercializadas em supermercados e mercados de Teresina–PI.** Agrarian, v. 13, n. 50, p. 577-592, 2020.

VAN BUREN, J. P. **Function of pectin in plant tissue structure and firmness.** The chemistry and technology of pectin, p. 1-22, 1991.

VERGARA, Lisiane Pintanela. **Balas mastigáveis convencionais e de reduzido valor calórico formuladas com polpa de araçá vermelho, de araçá amarelo e de pitanga vermelha.** 2016.

VERGARA, Lisiane Pintanela; CHIM, Josiane Freitas; RODRIGUES, R. da S. **Avaliação sensorial de balas mastigáveis convencionais e de reduzido valor calórico formuladas com polpa de pitanga vermelha.** In: Embrapa Clima Temperado-Artigo em anais de congresso (ALICE). In: ENCONTRO SOBRE PEQUENAS FRUTAS E

FRUTAS NATIVAS DO MERCOSUL, 7., 2016, Pelotas. Palestras e resumos. Pelotas: Embrapa Clima Temperado, 2016. 459 p., 2016.

VIEIRA, Adriéle Pereira. **CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DA GOIABA SERRANA E DIVULGAÇÃO DE SUAS PROPRIEDADES NUTRICIONAIS.** 2019.

VIGNOLI-SILVA, Márcia; BANDEIRA, Gabriele C.; LANDO, Vanusa R. **Campomanesia xanthocarpa (MYRTACEAE): determinação da composição centesimal e de metabólitos ativos nos frutos frescos, congelados e em geleia.** 2013.

VUOTTO, Maria Luisa et al. **Antimicrobial and antioxidant activities of Feijoa sellowiana fruit.** *International Journal of Antimicrobial Agents*, v. 13, n. 3, p. 197-201, 2000.

ZILLO, Rafaela R. et al. **Parâmetros físico-químicos e sensoriais de polpa de uvaia (Eugenia Pyriformis) submetidas à pasteurização.** *Bioenergia em Revista: Diálogos* (ISSN: 2236-9171), v. 4, n. 2, 2014.

ZIMMER, Tailise Beatriz Roll. **Physalis pubescens L: Avaliação físico química, bioativa, antioxidante, antimicrobiana e antitumoral de frutos oriundos da região Sul do Rio Grande do Sul.** 2019. Dissertação de Mestrado. Universidade Federal de Pelotas.