

## Goiabeira-serrana (*Acca sellowiana*)

Cassandro Vidal Talamini do Amarante<sup>1</sup> & Karine Louise dos Santos<sup>2</sup>

A goiabeira-serrana (*Acca sellowiana* (Berg.) Burret., família Myrtaceae, sinônimo *Feijoa sellowiana* Berg.), também conhecida como “feijoa” (denominação mais utilizada na literatura internacional) e “guayabo” (no Uruguai), é nativa do planalto meridional brasileiro e nordeste do Uruguai. No Sul do Brasil, a espécie mostra-se adaptada a condições de clima frio, ocorrendo com maior frequência em áreas com altitudes superiores a 800 m.

A goiabeira-serrana apresenta crescimento arbustivo, perenifólio, com 2-6 m de altura, e tronco ramificado. O fruto, classificado como um pseudofruto do tipo pomo, é uma baga com formato oblongo, polpa cor gelo, casca lisa, semirrugosa ou rugosa, com diâmetro de 3-5 cm, comprimento de 4-10 cm, peso de 20-250 g e rendimento de polpa de 15-50 %. O fruto da goiabeira-serrana é similar ao da goiabeira comum (*Psidium guajava* L.), mas apresenta casca verde e não comestível, com polpa de sabor singular doce-acidulado e aroma penetrante. Além do consumo *in natura*, os frutos podem ser processados e utilizados na produção de sucos, geleias, sorvetes e bebidas. Nas áreas de ocorrência natural, os frutos são muito apreciados e consumidos, sendo que a maturação ocorre de fevereiro até início de junho. Além do aproveitamento dos frutos, as pétalas das flores podem ser destinadas para consumo humano (decoração de pratos, saladas, doces) em razão do seu agradável sabor. Adicionalmente, devido à beleza das flores e ao porte da planta, esta pode ser usada na ornamentação urbana ou residencial.

O fruto apresenta atividade antibactericida, antioxidante e antialérgica, sendo que a presença de flavonoides auxilia na atividade imunológica, determinando respostas crônicas em processos inflamatórios. Em estudos farmacológicos, foi demonstrado que os flavonoides presentes no fruto da goiabeira-serrana atuam seletivamente, causando apoptose em células tumorais mieloides, em casos de leucemia.

Quanto as suas características de conservação pós-colheita, o fruto é climatérico, apresenta elevadas taxas respiratórias e de produção de etileno, e rápido amadurecimento, sendo necessário o estabelecimento de estratégias visando à preservação da sua qualidade. O tempo de conservação em câmara fria é limitado, correspondendo acerca de 20 dias a 4°C, seguido de dois dias de vida de prateleira a 20°C. A armazenagem por longos períodos compromete a qualidade dos frutos, que apresentam redução no sabor, cujo declínio está associado a uma redução da acidez e da concentração de sólidos solúveis, bem como nos teores de vitamina C, e elevada incidência de escurecimento da polpa.

A goiabeira-serrana, apesar de ser nativa do planalto meridional brasileiro, é cultivada quase que exclusivamente em outros países (principalmente Nova Zelândia e Colômbia), a partir de cultivares desenvolvidas com material genético coletado no Uruguai. O fruto ainda é pouco conhecido no mercado brasileiro. No entanto, testes de degustação realizados em dois centros comerciais do Estado de Santa Catarina (Florianópolis e Blumenau) demonstraram que mais de 90% das pessoas consideraram o sabor e o aroma do fruto como bons ou ótimos. Isto demonstra o potencial de mercado que a goiabeira-serrana apresenta e que pode ser explorado no País, sendo necessário investimento em divulgação e propaganda, já que potenciais consumidores, em diversos centros urbanos, não conhecem a fruta e não sabem como consumi-la.

Em Santa Catarina, a goiabeira-serrana vem sendo pesquisada desde 1986, pela Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina S.A. (Epagri), com o objetivo de selecionar genótipos superiores e desenvolver um sistema de produção que permita seu cultivo em escala comercial. Como resultado do trabalho da Epagri, foram lançadas, nos anos de 2007 e 2008, as quatro primeiras cultivares comerciais brasileiras de goiaba-serrana: Alcântara, Helena, Mattos e Nonante.

O interesse no estudo desta espécie deve-se principalmente ao potencial organoléptico dos frutos. O cultivo e a exploração comercial de goiaba-serrana podem ainda permitir a oferta à população de uma nova alternativa de frutos, com propriedades nutracêuticas desejáveis. Isto demonstra a importância de trabalhos de pesquisa que contribuam para implementar a exploração econômica desta espécie em regiões de altitude no Sul do Brasil. Desta forma, pesquisadores da Epagri, da Universidade Federal de

# REVISTA BRASILEIRA DE FRUTICULTURA

v. 33, n. 1 p.001-334

Santa Catarina (UFSC) e da Universidade do Estado de Santa Catarina (UDESC) vêm desenvolvendo uma série de pesquisas básicas e aplicadas, com vistas a diminuir os gargalos que limitam o cultivo da espécie. Dentre as ações, foi publicado recentemente o Boletim Técnico intitulado “Orientações para o cultivo da goiabeira-serrana (*Acca sellowiana*)” (Florianópolis: Epagri, 2010. 44p. Boletim Técnico 153)<sup>(3)</sup>. Esta publicação visa a disponibilizar informações técnicas relacionadas ao manejo da goiabeira-serrana (propagação, plantio, nutrição, poda, condução, controle fitossanitário, polinização, colheita, pós-colheita e comercialização), a fim de contribuir para o seu plantio comercial no País.

Os autores agradecem aos Pesquisadores Jean Pierre Henri Joseph Ducroquet, Joel Donazzolo e Juan Manuel Otálora Villamil, que gentilmente cederam as fotos utilizadas na elaboração desta capa da Revista Brasileira de Fruticultura.

<sup>1</sup> PhD, Universidade do Estado de Santa Catarina (UDESC), Depto. de Agronomia.  
Av. Luiz de Camões, 2090, Bairro Conta Dinheiro, CEP 88520-000, Lages, SC, Brazil.  
E-mail: amarante@cav.udesc.br

<sup>2</sup>Dr, Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina S.A. (EPAGRI),  
Estação Experimental de São Joaquim. Caixa Postal 81, CEP 88600-000, São Joaquim, SC, Brazil.  
E-mail: karinesantos@epagri.sc.gov.br