

PITAYA: CACTÁCEA COM CARACTERÍSTICAS EXÓTICAS

Maria José Silveira da Silva¹; Jemima Ferreira Lisboa¹; Daniela Dantas de Farias Leite²; Vídina de Melo Silva³; Rossana Maria Feitosa de Figueirêdo⁴

¹ *Doutoranda em Engenharia Agrícola – UFCG/CTRN. Campina Grande – PB. E-mail: maria.jsilveira1@gmail.com*

¹ *Doutoranda em Engenharia Agrícola – UFCG/CTRN. Campina Grande – PB E-mail: jemimaufcg@hotmail.com*

² *Mestranda em Engenharia Agrícola – UFCG/CTRN. Campina Grande – PB. E-mail: danieladantasfl@gmail.com*

³ *Graduanda em Engenharia de Alimentos – UFCG/UAEA. Campina Grande – PB E-mail: vidinamelo@yahoo.com.br*

⁴ *Professora Titular da Unidade Acadêmica de Engenharia Agrícola – UFCG/CTRN. Campina Grande – PB. E-mail: rossana@deag.ufcg.edu.br*

INTRODUÇÃO

O Brasil apresenta uma das maiores diversidades de espécies frutíferas do mundo em função da ampla variedade de clima, solo e extensão territorial que possibilita boas condições ecológicas para o desenvolvimento de novas opções de cultivo e conseqüentemente a comercialização das mesmas. Com a crescente demanda por novas opções de cultivo, os produtores buscam novas alternativas para suprir a procura por parte dos consumidores. Dentre inúmeras opções da flora brasileira encontram-se as cactáceas que merecem destaque devido sua importância na alimentação animal e humana e por algumas espécies possuírem também características ornamentais em razão da exuberância de suas flores.

A produção de alimentos em muitos estados brasileiros vem sofrendo com o acentuado declive da pluviosidade (IBGE, 2015), provocando queda na oferta desses produtos. Portanto, o cultivo de espécies tolerantes à escassez de água aumenta a importância da introdução de espécies como as cactáceas na alimentação humana e animal, pois esses vegetais conseguem produzir mesmo em condições não satisfatórias em relação à quantidade de água e qualidade do solo.

Desde que foi inserida no Brasil, a pitaya, vulgarmente conhecida como fruta do dragão, tem sido bem aceita pelos consumidores por apresentar características agradáveis como sabor e aparência além de seu alto valor de mercado (DUARTE, 2013). A pitaya é utilizada na alimentação humana principalmente na forma *in natura*. Suas partes consumidas vão desde os frutos até os cladódios, incluindo suas flores. Contudo seus frutos são de maior importância, economicamente

falando, pois podem ser consumidos tanto ao natural como industrializados, na forma de doces, geleias e até bebidas, apresentando conteúdo de vitaminas e minerais satisfatórios (SILVA, 2014).

Devido a importância das cactáceas no semiárido brasileiro, objetivou-se nesta revisão de literatura discorrer acerca das características exóticas da pitaya, não só pelo seu exotismo da sua aparência, como também pelas suas características como sabor doce e suave e rico potencial nutricional, demonstrando sua importância como nova opção de cultivo no Brasil. Adicionalmente, esta revisão irá reunir informações técnico-científicas relevantes a comunidade científica e aos produtores.

ORIGEM E DISTRIBUIÇÃO DAS CACTÁCEAS NO BRASIL

As cactáceas são nativas das Américas e possuem distribuição neotropical, incluindo cerca de 100 gêneros e 1500 espécies. No Brasil foi registrado a ocorrência de 36 gêneros e de aproximadamente 230 espécies, e são cultivadas de várias formas como plantas ornamentais e comestíveis. São espécies facilmente adaptáveis a ambientes extremamente quentes ou áridos, característica própria da espécie, em que apresenta ampla variação anatômica com elevada capacidade fisiológica de conservar água. A modificação caulinar é comumente chamada de cladódio (LIMA, 2013).

No Brasil passaram a ser cultivadas em escala comercial a partir da década de 1990 e, em razão do crescente mercado vem, a cada ano, ganhando mais espaço em todo o território nacional, inclusive na região Nordeste (MELLO, 2014). Dentre as várias espécies de cactos epífitos as do gênero *Hylocereus undatus* estão entre as mais produzidas e comercializadas. Esse gênero tem origem nas florestas do México, América Central e América do Sul. Nesse continente encontra-se distribuído na Costa Rica, Venezuela, Panamá, Uruguai, Brasil, Colômbia e México (ABREU et al., 2012).

CARACTERÍSTICAS EXTERNAS E FÍSICO-QUÍMICAS DA PITAYA

A pitaya ou comumente conhecida como fruta do dragão apesar de ser uma planta rústica (Figura 1.B), perene e pouco exigente em relação a qualidade do solo, requer cuidados como adubação e reposição de matéria orgânica e macronutrientes (NUNES et al., 2014). As características externas da pitaya as diferencia das demais espécies, o fruto coberto por brácteas (Figura 1.A) é uma baga de tamanho médio, formato globuloso e subglobuloso e é constituído basicamente pelo epicarpo (casca) que as distingue das demais espécies através da sua coloração, as

cores dependendo da espécie tendem do amarelo ao vermelho púrpura além da ausência ou presença de espinhos em sua casca, e o mesocarpo (polpa) que representa a parte comestível é composta por uma textura mucilaginosa, com inúmeras sementes escuras comestíveis que se encontram distribuídas por toda a polpa, quando maduros o peso médio da polpa representa de 60 a 80% do peso do fruto (MELLO, 2014).



Figura 1. (A) Pitaya com polpa branca; e (B) pitaeira (*Hylocereus undatus* Haw. Briton & Rose).

Fontes: Faro, 2016 (A e B).

Do ponto de vista comercial seu consumo pode ser na forma *in natura*, bem como industrializado na forma de refrescos, geléias e doces. É utilizada na indústria farmacêutica como tônico cardíaco que tem função de regular a pressão arterial, cuja substância disponível na fruta é a captina, outras propriedades são atribuídas, como anti-inflamatória e antidiabética (DUARTE, 2013). Além da aplicação farmacêutica, a nutricional é a mais importante, a fruta apresenta elevado conteúdo de açúcares, principalmente glicose e frutose, seus conteúdos dependendo da espécie podem variar de 30-55 a 4-20 g/L, respectivamente (LIMA, 2013), e compostos bioativos, tais como vitamina C (em pequenas quantidades) e compostos fenólicos. Essa espécie não difere das demais frutas em relação ao seu conteúdo nutricional, quando comparado principalmente com frutas tropicais, existem várias especulações sobre o conteúdo de compostos antioxidantes,

comprovado em inúmeros estudos, essa proporção de nutrientes geralmente está relacionada com a defesa do vegetal. A polpa apresenta elevado teor de umidade, pequeno conteúdo de lipídios nas sementes, e juntamente com outros alimentos, podem auxiliar para uma dieta equilibrada nutricionalmente (NUNES et al., 2014). Essas características são fatores que proporcionam grande aprovação e fazem da pitaya uma fruta com alta aceitação pelo consumidor, com particularidades que podem gerar uma importante demanda do mercado de frutas consideradas exóticas (LIMA, 2013).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A produção e comercialização de pitaya apresentam grande potencial econômico e agrônômico. Sua produção não requer grandes investimentos por se tratar de uma espécie cactácea adaptável a novos ambientes e clima. Seus atributos lhe conferem destaque, não só pelo seu exotismo na aparência, mas também pelas características nutricionais e funcionais, considerados ferramentas básicas para a aceitabilidade da fruta por parte dos consumidores. Possivelmente a busca por essa nova cultura deve se tornar crescente, porém é necessário a intensificação nas pesquisas para a obtenção de informações básicas sobre a mesma, que sejam utilizadas na prática pelos produtores, como também para a implementação de produtos alimentícios derivados da pitaya no mercado, com propósito de melhorar as oportunidades comerciais.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABREU, W. C.; LOPES, C. O.; PINTO, K. M.; OLIVEIRA, L. A.; CARVALHO, G. B. M.; BARCELO, M. F. P. Características físico-químicas e atividade antioxidante total de pitaias vermelha e branca. **Instituto Adolfo Lutz**, São Paulo, v. 71, n.4, p. 656-661, 2012.

DUARTE, M. H. **Armazenamento e qualidade de pitaia *Hylocereus undatus* (Haw.) Britton & Rose, submetida à adubação**. Lavras, 2013. 113p. Dissertação (mestrado). Universidade Federal de Lavras, Lavras.

FARO. Plantas de PITAYA (Dragon Fruit). 2016. Disponível em:< <https://olx.pt/anuncio/plantas-de-pitaya-dragon-fruit-IDz39yZ.html>>. Acesso em: 05 de maio de 2016.

IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Levantamento sistemático da produção agrícola**: Pesquisa mensal de previsão e acompanhamento das safras agrícolas no ano civil, 2015. Disponível em <<http://ibge.gov.br/home/>> Acesso em: 03 de maio de 2016.

LIMA, C. A. **Caracterização, propagação e melhoramento genético de pitaya comercial e nativa do Cerrado**. Brasília, 2013. 124p. Tese de Doutorado. Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, Universidade de Brasília, Brasília.

MELLO, F. R. **Avaliação das características físico-químicas e atividade antioxidante da pitaya e determinação do potencial do mesocarpo como corante natural para alimentos**. Curitiba, 2014. 100 f. Tese (Doutorado em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Paraná, Curitiba.

NUNES, E. N.; SOUSA, A. S. B.; LUCENA, C. M.; SILVA, S. M.; LUCENA, R. F. P.; ALVES, C. A. B.; ALVES, R. E. Pitaia (*Hylocereus* sp.): Uma revisão para o Brasil. **Gaia Scientia**, v. 8, n. 1, p. 90-98, 2014.

SILVA, A. C. C. **Pitaya: Melhoramento e produção de mudas**. São Paulo, 2014. 13 p. Tese de doutorado - Universidade Estadual Paulista, Jaboticabal, São Paulo.