

RAMBUTAN: ESPÉCIE FRUTÍFERA DE CARACTERÍSTICAS ATRATIVAS

Jemima Ferreira Lisboa¹;
Daniela Dantas de Farias Leite¹; João Paulo de Lima Ferreira¹;
Francislaine Suelia dos Santos²; Rossana Maria Feitosa de Figueirêdo³;

¹ Doutoranda(o) em Engenharia Agrícola - UFCG/CTRN.
jemimaufcg_@hotmail.com / danieladantasfl@gmail.com / joaop_l@hotmail.com
² Mestranda em Engenharia Agrícola – UFCG/CTRN. suelia_santos@hotmail.com
³ Professor Titular da Unidade Acadêmica de Engenharia Agrícola – UFCG/CTRN.
rossana@deag.ufcg.edu.br

Introdução

A fruticultura no Brasil é um dos segmentos da economia em plena evolução, a grande variedade de culturas produzidas no País são beneficiadas por um conjunto de elementos indispensáveis para seu desenvolvimento, são eles: ampla variação climática, vasta extensão territorial e solo. Esses fatores possibilitam boas condições ecológicas para o desenvolvimento de novas opções de cultivo e de comercialização. Dentre as espécies frutíferas de ocorrência no Brasil destacam-se a rambuteira (*Nephelium lappaceum* L.), pertencente à família Sapindaceae, e originária da Malásia, constituindo-se numa das mais importantes frutíferas tropicais cultivadas na Ásia (SUKASIH, 2015).

No Brasil, o rambutan é cultivado em pequenas áreas na Bahia e Pará, com excelente desempenho em produção e qualidade de frutos, despontando como uma alternativa viável devido a sua aceitação no mercado nacional e internacional, os plantios nestes Estados são propagados por sementes, proporcionando grande variabilidade genética (SACRAMENTO et al., 2013). Essa variabilidade pode manifestar-se fenotipicamente através dos frutos em relação à coloração da casca, tamanho e peso dos frutos, rendimento de arilo, acidez, pH, teor de sólidos solúveis da polpa e aderência do arilo à semente. A colheita geralmente é realizada quando o fruto atinge a maturidade plena, período que reúne maiores características de qualidade (SACRAMENTO et al., 2009).

O maior consumo do rambutan é na forma *in natura*, contudo seus frutos são industrializados na forma de geleias e compotas e as sementes podem ser torradas, para consumo como castanha. As características e critérios impostas pelo consumidor como atributos fundamentais de qualidade dos frutos incluem, como aspecto visual, frutos frescos de boa aparência, sendo o tamanho, coloração, brilho, forma, textura, firmeza e aroma associados ao seu potencial nutricional, tornam-se fatores importantes e determinantes para a aceitabilidade dessas novas culturas (KADER, 2001). Outra opção de industrialização da polpa de rambutan inclui a conservação da parte comestível em solução de sacarose ou em suco de abacaxi (SACRAMENTO et al., 2009).

No entanto, considerando a importância de novas alternativas de cultivo no Brasil, objetivou-se nesta revisão literária discutir acerca das características atrativas dessa espécie frutífera, uma vez que possui propriedades potenciais como sabor doce, suave e elevado teor nutricional, a qualificando como uma fonte promissora com propriedades atrativas.

Aspectos gerais do rambutan (*Nephelium lappaceum* L.)

Desde que foi introduzida no Brasil na década de 80, no estado do Amazonas, a rambuteira encontrou condições ambientais favoráveis ao seu desenvolvimento, são espécies típicas de climas tropicais úmidos, adaptando-se facilmente a regiões onde a temperatura média situa-se em torno de 24°C, umidade relativa acima de 80% e precipitações pluviométricas de 1.800 a 3.000 mm bem distribuídas (VIDOTTI et al., 2006).

O fruto da rambuteira é produzido em panículas e classificado como drupa, apresentando formato globoso a ovoide, com tamanho variando de 3,0 a 8,0 cm de comprimento e de 2,5 a 5,0 cm de largura, a casca ou pericarpo apresenta coloração variando de vermelho-escuro ao amarelo coberta com espículas coloridas de tamanho variável, sua massa varia de 20 a 60 g, sendo 30 a 58% de arilo, 40 a 60% de pericarpo (casca) e 4 a 9% de semente. O conteúdo do arilo é translúcido, branco a amarelo-claro, com espessura entre 8 e 15 mm, cujo sabor pode variar de muito doce a distintamente ácido, sendo também variáveis o conteúdo e a textura (SACRAMENTO et al., 2009). Essa porção comestível da fruta deve ser de alta proporção em relação ao peso total do fruto e separa-se facilmente da semente (TINDALL, 1994).

Além das características externas que a diferencia das demais espécies, o rambutan, possui na sua composição nutricional elevado conteúdo de sólidos solúveis totais, açúcares totais, vitamina C e compostos fenólicos (presente em maior quantidade no pericarpo), as características químicas mais desejáveis para o rambutan fresco são equivalente a 16°Brix de sólidos solúveis totais, baixa acidez (0,3%) e teor de vitamina C de 70 mg/100 g, como parâmetros de qualidade e índice de colheita (KADER, 2001), CODEX ALIMENTARIUS, 2005.

Como requisitos para ser considerado como um produto de qualidade internacional, a fruta deve satisfazer as condições de coloração vermelha uniforme, ausência de lesões, insetos e doenças, peso superior a 30 g; espessura do arilo deve ser firme e se separar facilmente da semente, e o teor de sólidos solúveis deve estar entre 16 a 18% (ARENAS et al., 2011). Os frutos podem ser classificados em três categorias: 'Extra', se forem de qualidade superior; Categoria I, se forem de boa qualidade, mas com alguns defeitos; e Categoria II, desde que satisfaçam apenas os requisitos mínimos estabelecidos no Codex Norm para Rambutan 246-2005 (CODEX ALIMENTARIUS, 2005; ARENAS et al., 2011).

Conclusões

O rambutan é um fruto com elevado potencial nutricional, econômico e agrônômico. Suas peculiaridades, atrelados ao seu exotismo aparente e as características nutricionais lhe conferem atributos de destaque, sendo uma fonte nutricional e sensorial promissora. Esses atributos fundamentais de qualidade tornam-se fatores importantes e determinantes para a aceitabilidade dessas novas culturas no amplo segmento mercadológico. Porém, por se tratar de uma cultura pouco explorada, isso gera a necessidade de intensificar pesquisas para a obtenção de informações básicas que possam agregar valor ao produto e ampliar a sua utilização no comércio, indústria e demais segmentos.

Palavras-Chave: *Nephelium lappaceum*; fruto exótico; compostos fenólicos; nova cultura;

Referências

ARENAS, M. G. H.; ANGEL, D. N.; DAMIAN, M. T. M.; ORTIZ, D. T.; DÍAZ, C. N.; MARTINEZ, N. B. Characterization of rambutan (*Nephelium lappaceum*) fruits from outstanding mexican selections. **Revista Brasileira de Fruticultura**, v. 32, n. 4, p.1098-1104, 2011.

CODEX ALIMENTARIOUS. **Standard for Rambutan 246-005**. 2005. Disponível em: <[http:// www.codexalimentarius.net/web/standard_list.do?lang=en](http://www.codexalimentarius.net/web/standard_list.do?lang=en)>. Acesso em: 10 mar. 2017.

KADER, A. Quality assurance of harvested horticultural perishables. **Acta Horticulture**, Wageningen, v. 553, n. 1, p. 51-55, 2001.

LANDRIGAN, M. L.; MORRIS, S. C.; MC-GLASSON, W. B. Postharvest browning of rambutan a consequence of water loss. **Journal of the American Society for Horticultural Science**, v. 121, n. 4, p. 730-734, 1996.

SACRAMENTO, C. K.; LUNA, J. V. U.; MULLER, C. H.; CARVALHO, J. E. U. NASCIMENTO, W. M. O. **Rambotã**. In: SANTOS-SEREJO, J. A. et al. (Org.). Fruticultura tropical: espécies nativas e exóticas. Brasília: EMBRAPA, 2009. p. 403-421.

SACRAMENTO, C. K. D.; GATTWARD, J. N.; BARRETTO, W. D. S.; RIBEIRO, S. J. O.; AHNERT, D. Evaluation of phenotypic diversity in rambutan trees (*Nephelium lappaceum*) based on fruit quality. **Revista Brasileira de Fruticultura**, v. 35, n. 1, p. 32-38, 2013.

SUKASIH, E. Development of New Product: Rambutan Pulpy Juice. **Procedia Food Science**, v. 3, n. 1, p. 413-425, 2015.

TINDALL, H. D. **Rambutan cultivation**. Rome: FAO, 1994. (Paper, 121).

VIDOTTI, M.I.; SEGEREN, A.; MARTINS, A.B.G. **Influência do tempo de armazenamento na germinação e no tamanho de plantas de rambutan**. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE FRUTICULTURA, 19., 2006, Cabo Frio. Resumos...Cabo Frio: SBF, 2006. p. 180.