

Coleção de Plantas Alimentícias Não Convencionais da
Horta Comunitária Nutrir

Eugenia pyriformis Cambess

Sinônimo: *Eugenia uvalha* Cambess



Fonte da imagem: Jeison da Costa Cardoso

Nomes e usos populares

Uvaia, Uvalha, Uvalha-do-campo, Uvaia-do-campo, Uvaia-nativa, Ubaia, Uvaia-muchana, Cambuí-da-índia, Ubapeba, Pêssego-do-campo, Uvaia-azedo-do-campo, Uvaia-miúda-da-mata, Uvaia-do-Pêra, Uvaia-do-mato, Uvaieira (1-3).

O seu uso é crescente. Além de frutífera a uvaia é uma árvore elegante, com copa arredondada e esparsa, de crescimento moderado e pequeno porte. A Ubaia também é utilizada para recuperação de áreas degradadas e recuperação de matas ciliares (3).

Características morfológicas

A árvore pode medir de 6 a 13 m de altura, com 30 a 50 cm de diâmetro de tronco. Pode ter caule único e retilíneo ou ramificar desde a base, de acordo com a variedade (2). Apresenta folhas pequenas, opostas, de forma elíptica, inteiras e aromáticas. Floresce na primavera, despontando flores axilares, pedunculadas, hermafroditas, tetrâmeras e brancas. O fruto que se segue é uma drupa globosa a piriforme (formato de pera), com 2,5 a 4 cm de diâmetro, carnosa, suculenta, de casca e polpa amarela a alaranjada, com até quatro sementes redondas (2,3).

Origem e distribuição

A espécie é nativa do Brasil. Presente em florestas ombrófilas densas, florestas estacionais semidecíduais e matas ciliares. Tem ocorrência confirmada nos biomas de Cerrado e Mata Atlântica (4,5).

Ecologia da espécie

A espécie apresenta vantagens sobre outras frutíferas cultivadas por ser mais eficiente no acúmulo de nutrientes nos frutos, principalmente nos cultivos em solos de baixa fertilidade. Seu desenvolvimento varia de acordo com a qualidade do solo e a disponibilidade de água. A polinização ocorre através das abelha-européia (*Apis mellifera*) e abelha-mamangava (*Bombus morio*) (2,5).

Propagação e cultivo

A Ubaia deve ser cultivada sob o sol, em solo levemente ácido e fértil. É importante mantê-la irrigada regularmente no primeiro ano. A germinação ocorre entre 40 a 60 dias após o plantio, enquanto a frutificação inicia-se entre 2 a 4 anos após o plantio. A espécie é tolerante a baixas temperaturas e geadas leves (3).

Usos alimentícios

A Ubaia no Brasil é muito utilizada podendo ser consumida *in natura* e na forma de sucos, sorvetes, caldas, compotas, vinhos, geleias, vinagres e como saborizante de licores e aguardentes. Podem ser utilizados os frutos e as folhas (6).

Informação nutricional

A cada 100g da polpa fresca, encontram-se 1,69g de proteína, 0,38g de gorduras, 4,2g de carboidratos (7) e 1,00g de fibra (8,9). Quanto aos minerais, destacam-se a presença do zinco, sódio, cobre, ferro, vitamina A e C, cálcio, potássio, magnésio, fósforo e beta-caroteno (7-10). Quanto ao perfil de compostos bioativos, destaca-se a presença de compostos fenólicos e flavonoides (7). O consumo dessa planta pode, no contexto de uma alimentação variada, colaborar na obtenção de nutrientes essenciais à saúde.

Receita

Geleia de Ubaia

Fonte: Nilson Cintra

Ingredientes

800mL do suco de ubaia (polpa)
430g de rapadura raspada ou açúcar
2 maracujás grandes com a casca lisa
2 limões (30 mL de sumo)

Modo de Preparo:

1. Preparar a pectina: higienizar o maracujá e retirar a polpa. Colocar a casca do maracujá em uma panela, adicionar água até cobrir e levar ao fogo. Quando a entrecasca estiver translúcida, desligar e deixar esfriar.

2. Retirar a entrecasca e passar no liquidificador, acrescentando a água do cozimento na proporção de 1:1 (100mL de água para 100g da entrecasca)
3. Em uma panela colocar os 200 g da pectina, o sumo dos limões e a rapadura triturada. Levar ao fogo baixo até dissolver a rapadura
4. Colocar o suco da uvaia e deixar cozinhar por aproximadamente 1 hora, sempre mexendo ou até ficar no ponto de geleia
5. Envasar a geleia em um recipiente de vidro esterilizado

Referências

1. Romagnolo MB, De Souza MC. O gênero *Eugenia* L. (Myrtaceae) na planície de alagável do Alto Rio Paraná, Estados de Mato Grosso do Sul e Paraná, Brasil. *Acta Bot Brasilica*. 2006;20(3):529-48.
2. Laboratório de Manejo Florestal. *Eugenia pyriformis* Cambess. Uvaia, uvaieira [Internet]. Unicentro. 2012 [cited 2019 Aug 19]. Available from: <https://sites.unicentro.br/wp/manejoflorestal/9015-2/>
3. Patro R. Uvaia - *Eugenia pyriformis* [Internet]. 2014 [cited 2019 Aug 19]. Available from: <https://www.jardineiro.net/plantas/uvaia-eugenia-pyriformis.html>
4. Instituto de Pesquisas Jardim Botânico do Rio de Janeiro. *Reflora: Flora do Brasil 2020 - Algas, Fungos e Plantas*. 2018.
5. Silva C V., Bilia DAC, Maluf AM, Barbedo CJ. Fracionamento e germinação de sementes de uvaia (*Eugenia pyriformis* Cambess. - Myrtaceae). *Rev Bras Botânica*. 2003;26(2):213-21.
6. ZILLO R, SILVA P, ZANATTA S, SPOTO M. Parâmetros físico-químicos e sensoriais de polpa de uvaia (*Eugenia Pyriformis*) submetidas à pasteurização. *Bioenergia em Rev Diálogos* (ISSN 2236-9171). 2015;4(2).
7. Sganzerla W, Beling P, Ferrareze J, Komatsu R, Nunes M, Veeck AP. Nutritional, physicochemical and antimicrobial properties of uvaia pulp

- (*Eugenia pyriformis* Cambess). *Commun Plant Sci.* 2018;
8. Rockett F, Schmidt H, Pagno C, Possa J, Monteiro P, Fochezzatto E, et al. Relatório final de atividades do projeto Biodiversidade para Alimentação e Nutrição (BFN) da Região Sul. Porto Alegre/RS; 2018.
 9. Pereira MC, Steffens RS, Jablonski A, Hertz PF, De O. Rios A, Vizzotto M, et al. Characterization and antioxidant potential of Brazilian fruits from the Myrtaceae family. *J Agric Food Chem.* 2012;60(12):3061-7.
 10. Mattei G, Favaretto A, Fagundes K, Escosteguy P. Níveis de fósforo do solo e teor de micronutrientes em mirtáceas. In: XXXIV Congresso Brasileiro de Ciência do Solo [Internet]. Florianópolis, SC; 2013. Available from:
<https://www.sbcs.org.br/cbcs2013/anais/arquivos/1011.pdf>