

Pequenas frutas ou frutas vermelhas

Rosa Lía Barbieri¹

Marcia Vizzotto²

Resumo - Abordagem conceitual de pequenas frutas ou frutas vermelhas, sua classificação em relação ao local onde são cultivadas, diferenciando-as quanto ao tamanho e à coloração. Não há uma definição botânica específica para estes termos, que não são sinônimos, apesar de haver muitos casos em que a mesma espécie produz frutas que podem ser enquadradas tanto na categoria de frutas vermelhas, quanto na de pequenas frutas.

Palavras-chave: Framboesa. Morango. Pitanga. Amora. Mirtilo.

INTRODUÇÃO

Um fruto, basicamente, é o desenvolvimento do ovário das flores de angiospermas, após fecundação de seu óvulo, sendo que a grande maioria desempenha papel de envoltório protetor da semente, além de muitas vezes possuir papel ativo em sua dispersão.

CLASSIFICAÇÃO DOS FRUTOS

Existem diversos tipos de classificação de frutos que se baseiam em critérios, como morfologia da fruta (textura, firmeza, forma do fruto) condições edafoclimáticas (região de cultivo), etc. Uma dessas classificações é proposta por Sudheer e Indira (2007), em que os frutos apresentam-se de acordo com as condições climáticas da região onde são cultivados.

Nessa classificação, os frutos são divididos em: frutos de clima temperado, de clima subtropical e de clima tropical, sendo que dentro dessas categorias podem ainda ser classificados de acordo com o grupo, a ordem e a família, aos quais as espécies pertencem.

Sudheer e Indira (2007) ainda afirmam que a qualidade dos frutos é diretamente influenciada pelas características climáticas de suas respectivas regiões de cultivo.

CLASSIFICAÇÃO DE ACORDO COM AS CARACTERÍSTICAS CLIMÁTICAS

Segundo Sudheer e Indira (2007), os frutos podem ser classificados em:

- a) frutos de clima temperado
 - pomáceas: pera, maçã,
 - frutas de caroço: pêssego, damasco, cereja, ameixa, nectarina,
 - pequenas frutas ou bagas: framboesa, amora-preta, morango, mirtilo, uva;
- b) frutos de clima subtropical
 - frutas cítricas: toranja, lima, limão, laranja, mandarinas,
 - frutas não cítricas: figo, abacate, kiwi, romã;
- c) frutos de clima tropical
 - abacaxi, mamão 'Papaya', manga, banana, caju, goiaba, sapoti, maracujá.

CLASSIFICAÇÃO QUANTO AO TAMANHO E À COLORAÇÃO DAS FRUTAS

Frutas como morango, framboesa, mirtilo e amora são todas coletivamente conhecidas como frutas vermelhas ou pequenas frutas. Mas o que é que determina

que essas frutas sejam rotuladas de frutas vermelhas ou de pequenas frutas? Estes termos são sinônimos?

Pequenos frutos geralmente são bagas, pequenas e delicadas, oriundas de regiões mais frias, como o Norte da Europa, Portugal ou a América do Norte. Possuem como características comuns grandes concentrações de propriedades antioxidantes, são adstringentes, quando consumidos imaturos e ricos em vitaminas A e C, além de flavonoides. Geralmente esses frutos caracterizam-se também por possuir um curto tempo de vida pós-colheita.

De acordo com o glossário de termos botânicos de Ferri, Menezes e Monteiro-Scanavacca (1992), fruta designa qualquer fruto que seja comestível. O dicionário Aurélio da Língua Portuguesa, por sua vez, conceitua fruta como a designação comum aos frutos, pseudofrutos e infrutescências comestíveis, adocicados (FERREIRA, 2004). Seguindo nas definições, conforme Ferri, Menezes e Monteiro-Scanavacca (1992), fruto é o ovário desenvolvido, com ou sem sementes. O fruto também pode ser definido como um órgão formado por um ou mais ovários desenvolvidos aos quais podem-se associar outras estruturas acessórias. Ferreira (2004) define pseudofruto como órgão semelhante a uma baga, resul-

¹Bióloga, D.Sc., Pesq. EMBRAPA Clima Temperado, Caixa Postal 403, CEP 96001-970 Pelotas-RS. Correio eletrônico: lia.barbieri@cpect.embrapa.br

²Eng^a Agr^a, Pós-Doc, Pesq. EMBRAPA Clima Temperado, Caixa Postal 403, CEP 96001-970 Pelotas-RS. Correio eletrônico: marcia.vizzotto@cpect.embrapa.br

tante do crescimento de partes acessórias da flor, como, por exemplo, o receptáculo floral do morango e o pedicelo dos cajueiros, que pode incluir ou não a semente. Para Ferri, Menezes e Monteiro-Scanavacca (1992), infrutescências são os frutos derivados de diversas flores de uma inflorescência, como o abacaxi e a jaca.

Contudo, não existe uma definição botânica do que sejam as frutas vermelhas, nem do que seriam as pequenas frutas. Estes termos fazem parte da linguagem informal, para designar frutas com coloração avermelhada ou arroxeadada e de tamanho pequeno.

A coloração típica das frutas vermelhas é conferida por pigmentos naturais denominados antocianinas. Apesar do fato de algumas frutas apresentarem coloração avermelhada, pela presença de antocianinas, e também dimensões reduzidas, os dois termos, porém, não são sinônimos. Não há um consenso técnico preciso sobre quais são as dimensões que uma fruta deve ter para ser considerada pequena, o que dificulta um pouco essa classificação. É importante ressaltar que nem todas as pequenas frutas são, ao mesmo tempo, frutas vermelhas. Assim, algumas são fáceis de classificar nesta categoria, outras nem tanto.

As melancias, por exemplo, têm a polpa vermelha, mas não produzem antocianinas, e sua casca não é vermelha, o que as exclui da categoria das frutas vermelhas, além disso não são pequenas frutas. Já as framboesas, os morangos, as pitangas, as amoras-pretas e os mirtilos (Fig. 1, 2, 3, 4 e 5) enquadram-se perfeitamente em ambas as categorias, portanto, podem ser considerados tanto como pequenas frutas quanto frutas vermelhas. Entretanto, os fisalis, os araçás-amarelos, as uvaíias, as guabiobas e os butiás são pequenas frutas, mas não são frutas vermelhas (Fig. 6, 7, 8, 9 e 10). Por sua vez, as variedades de ameixas



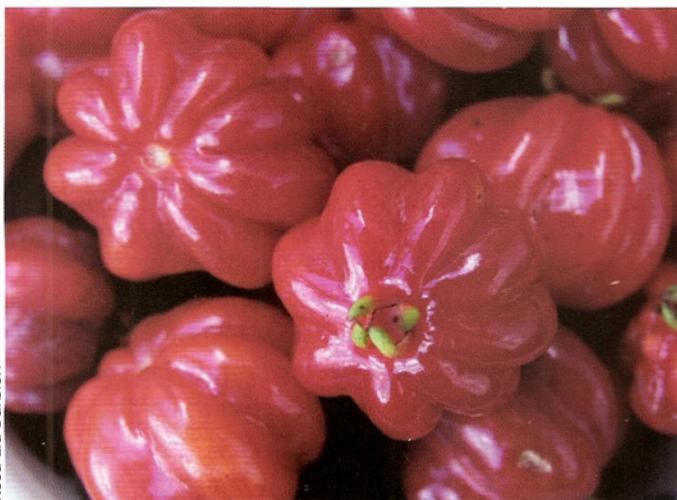
Rosa Lía Barbieri

Figura 1 - Framboesas, pequenas frutas que também são frutas vermelhas



Rosa Lía Barbieri

Figura 2 - Morangos, pequenas frutas que também são frutas vermelhas



Rosa Lía Barbieri

Figura 3 - Pitangas, pequenas frutas que também são frutas vermelhas



Paulo Lanzetta

Figura 4 - Amoras-pretas, pequenas frutas que também são frutas vermelhas



Paulo Lanzetta

Figura 5 - Mirtilos, pequenas frutas que também são frutas vermelhas



Rosa Líia Barbieri

Figura 6 - Fisalis, pequenas frutas que não são frutas vermelhas



Rosa Líia Barbieri

Figura 7 - Araçás-amarelos, pequenas frutas que não são frutas vermelhas



Rosa Líia Barbieri

Figura 8 - Uvaia, pequenas frutas que não são frutas vermelhas



Gustavo Crizel Gomes

Figura 9 - Guabiobas, pequenas frutas que não são frutas vermelhas



Rosa Líia Barbieri

Figura 10 - Butiás, pequenas frutas que não são frutas vermelhas

com polpa e casca vermelhas são frutas vermelhas, mas não são pequenas frutas.

Assim, o conceito de pequenas frutas é mais subjetivo, uma vez que a definição do que é pequeno é bastante relativo. O termo pequenas frutas começou a ser usado como uma tradução livre da palavra inglesa berries, que designa popularmente os morangos (strawberries), as framboesas (raspberries), os mirtilos (blueberries), as amoras-pretas (blackberries) e outras pequenas frutas do Hemisfério Norte pouco conhecidas no Brasil, como as groselhas (gooseberries), cranberries, e loganberries.

É importante ressaltar que tanto as pequenas frutas como as frutas vermelhas são ricas em substâncias com características antioxidantes, cuja ação pode proteger as células do corpo humano dos danos causados por radicais livres, os quais são altamente reativos e podem levar ao aparecimento de doenças crônicas não transmissíveis. Essas substâncias são produzidas naturalmente pela planta e são denominadas fitoquímicos, compostos bioativos, metabólitos secundário ou compostos secundários. Também contribuem com outras características como sabor, aroma e cor das frutas.

REFERÊNCIAS

FERREIRA, A.B. de H. **Novo dicionário Aurélio da língua portuguesa**. 3.ed. rev. e atual. Curitiba: Positivo, 2004. 2120p.

FERRI, M.G.; MENEZES, N.R.; MONTEIRO-SCANAVACCA, W.R. **Glossário ilustrado de botânica**. São Paulo: Nobel, 1981. 197p.

SUDHEER, K.P.; INDIRA, V. Maturity and harvesting of fruits and vegetables. In: SUDHEER, K.P.; INDIRA, V. **Post harvest technology of horticultural crops**. New Delhi: New India, 2007. cap 3, p.31-45. (Horticulture Science, 7).

Para conhecer um bom vinho,  é preciso mais do que saber abri-lo.

CURSOS REGULARES DO NÚCLEO TECNOLÓGICO EPAMIG UVA E VINHO

- Iniciação ao vinho e à degustação
- Elaboração de vinhos
- Plantio e tratamentos culturais em videiras

Inscrições e informações
Fone: (35) 3735 1101
fecd@epamig.br ou
epamig@epamigcaldas.gov.br

Núcleo Tecnológico EPAMIG Uva e Vinho | Fazenda Experimental de Caldas
Av. Santa Cruz, 500 • Caldas • MG • CEP 37780-000

Realização



Apoio

