

Goiaba

Goiaba



Classificação científica

Reino: [Plantae](#)
Divisão: [Magnoliophyta](#)
Classe: [Magnoliopsida](#)
Ordem: [Myrtales](#)
Família: [Myrtaceae](#)
Gênero: [Psidium](#)
Espécie: *P. guajava*

Nome binomial

Psidium guajava
L. 1753

Sinónimos

Guajava pyrifera (L.) Kuntze
Myrtus guajava (L.) Kuntze
Psidium guajava var. *cujavillum* (Burman)
Krug & Urb.
Psidium guajava var. *guajava*
Psidium guava Griseb.
Psidium guayava Raddi
Psidium igatemyensis Barb. Rodr.
Psidium pomiferum L.
Psidium pumiferum L.
Psidium pumilum var. *guadalupense*; DC.
Psidium pyrifera L.

Goiaba é o fruto da goiabeira, árvore da espécie *Psidium guajava*, da família Myrtaceae, originária da América tropical. Ocorre sobretudo no Brasil, nas Antilhas.^[1] Atualmente encontra-se bastante difundida no sudeste da Ásia.

Etimologia

A palavra "goiaba" originou-se do termo aruaque para a fruta, *guaiaba*.

Características

O fruto é constituído de uma baga, carnoso, casca verde, amarelada ou roxa, com superfície lisa ou irregular, de cerca de oito centímetros de diâmetro. Em seu interior, há uma polpa rosada, branca ou dourada, contendo dezenas de pequenas sementes duras, mas que podem ser ingeridas sem problemas. Somente as variedades de polpas brancas e vermelhas são comercializadas. As quatro sépalas da flor estão normalmente presentes em uma das extremidades da goiaba.

Existem inúmeras variedades, as duas mais comuns são a branca, de casca esverdeada e interior amarelo-esverdeado pálido, e a vermelha, de casca amarelada e interior rosado. Algumas moscas utilizam a goiaba para depósito de seus ovos. As larvas dessas moscas são popularmente chamadas de bicho-da-goiaba. Elas são postas quando estão dentro do ovo. A mosca que é conhecida como "mosca das frutas" coloca o seu ovo em cima da goiaba e a larva vai entrando e danificando o fruto. As goiabas são consumidas principalmente *in natura* ou em forma de doce, chamado goiabada. Compotas, geleias e sucos também são comuns. São muito ricas em vitamina C, com de 180 a trezentos miligramas de vitamina por cem gramas de fruta (mais do que a laranja ou o limão).

A goiaba não é ácida e, assim, pode substituir o tomate na confecção de molhos salgados e agridoces, sobretudo no caso de pessoas com restrições à acidez deste último. De um modo geral, não tem muito açúcar e possui quase nenhuma gordura, sendo indicada para qualquer tipo de dieta. De preferência, deve ser comida crua. É contra-indicada apenas para pessoas que tenham o aparelho digestivo delicado ou com problemas intestinais.



Goiaba branca



Psidium cattleianum



Psidium cinereum

Usos

Essa fruta é utilizada em diferentes produtos derivados, tais como goiabadas, doces, compotas, sucos, sorvetes e molhos salgados e agridoces. Conhecida por ter muita vitamina C, apresentando a goiaba vermelha níveis dessa vitamina de 4 a 5 vezes superiores aos da laranja, possui quantidades

razoáveis de vitaminas A e do complexo B, além de sais minerais, como cálcio, fósforo e ferro.

Óleo da goiaba

O óleo da goiaba é rico em ácido linoléico, como o ácido graxo essencial. Misturando o óleo de goiaba com outros óleos de alta saturação, pode-se obter vantagens nutricionais e obter outros óleos com valores nutricionais variados.



Óleo virgem da goiaba

O óleo da semente da goiaba pode ser empregada tanto para o uso culinário, farmacêutico e cosmético. Na indústria cosmética, o óleo é bastante usado para desenvolver produtos para pele. O óleo é bastante nutritivo e tem propriedades calmantes. As propriedades de retenção de hidratação encontrados no óleo de goiaba são únicas, porque a goiaba é muito rica em licopeno. O licopeno é um potente antioxidante conhecido pela sua ação protetora contra tumores que danificam as células e os radicais livres. Além de licopeno, o óleo da goiaba também tem excelente fonte de beta-caroteno, vitaminas A e C, cobre, zinco, selênio e fósforo.

Especula-se que os vários compostos químicos presentes na planta são responsáveis pelos efeitos anti-inflamatórios. Estudos mostram que o óleo de goiaba tem uma boa atividade antimicrobiana e por causa de suas propriedades adstringentes, é um bom ingrediente para desenvolver preparações anti-acne. Também a sua ampla utilização como ingrediente ativo em muitas formulações para o cuidado da pele.

Especificação do Óleo virgem de goiaba

Característica	Unidade	Apresentação
Aparência (25C°)	----	Líquido
Cor	----	Vermelho
Odor	----	Característico
Índice de acidez	mgKOH/g	< 15,0
Índice de peróxido	10 meq O ₂ /kg	< 10,0
Índice de iodo	gI ₂ /100g	125 – 140
Índice de saponificação	mgKOH/g	185 - 200
Densidade	25°C g/ml	----
Índice de refração (40°C)	----	----
Materia insaponificável (bioativos)	%	----
Ponto de fusão	C°	----

Composição dos Ácidos Graxos do Óleo da Goiaba

Ácido láurico	% peso	< 1,5
Ácido mirístico	% peso	< 1,0
Ácido palmítico	% peso	8 – 10
Ácido esteárico	% peso	5 – 7
Ácido oléico	% peso	8 – 12
Ácido linoléico	% peso	65 - 75
Saturado	%	14
Insaturado	%	86

Uso medicinal

A etnofarmacologia é usada para diarreias na infância. O chá, em bochechos e gargarejos, é usado para inflamações da boca e da garganta ou em lavagens de úlceras e na leucorreia.

As folhas têm óleo volátil rico em sesquiterpeno, entre eles o bisaboleno, além do dietoximetano e dietoxetano que dão o aroma dos frutos. O principal componente do óleo das sementes é o ácido linolêico.

O extrato aquoso do "olho" (broto) da goiabeira tem intensa atividade contra salmonela, serratia e staphylococcus, grandes responsáveis pela diarreias de origem microbiana. A atividade é mais forte na variedade de polpa vermelha, e mais fraca nas folhas adultas e casca.

Produção no Brasil

O Brasil é o maior produtor mundial de goiabas vermelhas, são produzidas frutas para a indústria (variedades "paluma" e "rica", entre outras) e para consumo *in natura* (variedades "sassaoka" e "pedro sato", entre outras), com a maior parte da produção concentrada no estado de São Paulo e no entorno do rio São Francisco, na região das cidades Petrolina e Juazeiro.

No Espírito Santo, foi desenvolvida pelo José Corti e a Frucafé em parceria com a UFES a variedade Cortibel, altamente resistente no pós colheita e com o sabor e rugosidade que o mercado procura.