

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE *MORINDA CITRIFOLIA* L. (NONI) CULTIVADO NO MUNICÍPIO DE ZÉ DOCA, MARANHÃO, BRASIL.

RÔMULO Marques Carvalho (1)

LIANE Caroline Sousa Nascimento (Prof^a. Orientadora)

DAVINA Camelo Chaves (3)

MARCOS Vinícius Freitas Silva (4)

WALACY Moreira Rodrigues (5)

E-mail: romulo.c@r7.com

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão

INTRODUÇÃO

O Noni vem se apresentando ao cenário brasileiro, como um vegetal com alto poder curativo, o conhecimento empírico da população tem feito com que o fruto esteja presente constantemente na dieta alimentar maranhense. Geralmente são utilizadas as folhas e a raiz, mas é ao fruto que se atribui todo o poder da cura. Existem muitos trabalhos científicos em execução com o objetivo de avaliar se o noni realmente tem propriedades fitoterápicas, como atividades antibióticas, anti-inflamatória, analgésica, antioxidante, hipotensiva e, até mesmo, inibidora do câncer, recentemente nos Estados Unidos, foi descoberta a presença da proxeronina, uma substância que revitaliza as células e aumenta a capacidade de absorção nutricional dos órgãos do corpo humano. Apesar do grande sucesso e demanda internacional pelos produtos provenientes do noni, no Brasil são poucos os trabalhos de pesquisa realizados com o objetivo de domesticar essa espécie, além de que é vedada a comercialização dos produtos oriundos dessa fruta, pois para a ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) não há comprovação científica de que o fruto não seja nocivo à saúde humana.

MÉTODOS E FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

As frutas são excelentes fontes de nutrientes, principalmente de vitaminas e sais minerais. Além de nutrientes, algumas frutas apresentam substâncias de ação medicinal. Existem frutas que apresentam confirmação científica do seu poder terapêutico, outras estão em fase de estudo e há ainda aquelas que, apesar de não haver comprovação científica, nem estar em fase de estudos, através do conhecimento popular são amplamente utilizadas.

A maioria dos frutos apresenta propriedades medicinais. Umas são adstringentes, outras são emolientes. Umas excitam as funções gástricas, outras ativam as funções intestinais. Umas desintoxicam o organismo; outras suprem o organismo de vitaminas e sais minerais (NASCENTE, 2009).

O suco do noni vem sendo utilizado pela população por seu poder de controlar uma gama de enfermidades, mas precisamos conhecer a composição deste fruto, sua toxicidade, a ação de seus componentes no organismo e verificarmos se ela está comprovada cientificamente para podermos chegar à conclusão se estamos frente a um produto realmente eficaz.

O objetivo desta pesquisa foi caracterizar de acordo com as metodologias do Instituto Adolfo Lutz, o fruto do noni cultivado em solos do município de Zé Doca - MA. Na área externa do Instituto Federal do Maranhão foram plantadas 30 mudas deste pequeno arbusto e foi realizada quinzenalmente adubação química. Ao atingir o estágio de frutificação iniciaram-se os trabalhos de investigação nutricional no laboratório de Físico-Química do IFMA, campus Zé Doca.

Foi calculado o peso e o diâmetro dos frutos, em seguida, os mesmos foram descascados e realizou-se a separação da polpa e das sementes. Então separadamente foi calculado: °Brix, Teor de cinzas, umidade, lipídios, proteínas e carboidratos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na análise da polpa obteve - se os seguintes resultados (Tabela 1):

Tabela 1 - Análise da polpa do Noni

°Brix	Umidade (%)	Cinzas (%)	Lipídios (%)	Proteínas (%)	Carboidratos (%)
8,2	86,53	1,09	5,05	2,5	4,83

CONCLUSÃO

Os resultados obtidos demonstram que a polpa do Noni é constituída principalmente por água, apresenta uma quantidade relativamente significativa de lipídios, carboidratos e proteínas.

Palavras-chave: análise, polpa, Noni.

BIBLIOGRAFIA

EUROPEAN COMMISSION, Opinion of the Scientific Committee on Food on Tahitian Noni® juice. Dezembro, 2002.

Instituto Adolfo Lutz (São Paulo). **Métodos físico-químicos para análise de alimentos**/coordenadores Odair Zenebon, Neus Sadocco Pascuet e Paulo Tiglea -- São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008.

LAVAUT NG, LAVAUT JG. Morinda citrifolia Linn.: potencialidades para su utilización en la salud humana. **Rev. Cubana Farm.**, v. 37, n. 3, 2003.

NASCENTE, A. S. EMBRAPA Rondônia. **Uso medicinal de frutas**. Disponível em http://www.embrapa.br/embrapa/artigos/uso_medic.htm.>. Acesso em 17/03/2010.

RODRIGUEZ FM, PINEDO DM. Mito y realidad de Morinda citrifolia L. (noni) **Rev Cubana Plantas Méd.**, v. 9, n. 3, 2004.

WESTENDORF J et al. Toxicological and Analytical Investigations of Noni (Morinda citrifolia) Fruit Juice. **J Agric Food Chem.**, v. 55, p. 529-537, 2007.