

Fruitas Nativas

Riqueza das nossas
matas



PREFEITURA DE
LAJEADO



PREFEITURA DE
LAJEADO

Secretaria do Meio Ambiente

Centro de Educação Ambiental e Jardim
Botânico

2020

Frutas Nativas

Lançada no dia da Biodiversidade, o qual é celebrado no dia 22 de maio, esta cartilha tem o intuito da valorização da biodiversidade regional e divulgação das frutas nativas que ocorrem no município de Lajeado.

Todas as plantas citadas existem nas áreas verdes, calçadas e remanescentes florestais de Lajeado. Ricas em nutrientes e sabor as frutas nativas são as riquezas das nossas matas, mas muitas vezes desconhecidas ou pouco valorizadas.

Quer saber um pouco mais sobre essa riqueza? Vem conhecer um pouquinho sobre cada uma! E quem sabe não se anima em plantar uma no seu quintal?

Árvore cultivada em pomares domésticos, utilizada na arborização urbana e recomposição florestal. Pode atingir até 6 metros de altura, apresenta tronco e ramos com casca lisa e descamante.



Araçá

Psidium cattleianum

Frutos são bagas globosas, amarelas ou vermelhas, com polpa succulenta. Podem ser consumidos *in natura*, muito apreciados pela fauna.

Época de frutificação: setembro a março

Folhas são simples, opostas, coriáceas, perenes, glabras, de cor verde reluzente e muito aromáticas.

Frutos são ricos em metabólitos secundários e apresentam atividades antioxidantes, prevenindo a oxidação celular, têm ação antimicrobiana e anticarcinogênica.

Doce de Araçá

- 1 Kg de polpa de araçá
- 1 kg de açúcar mascavo
- Água



Psidium cattleianum

Modo de Preparo

Coloque a polpa de araçá em uma panela, complete com água e acrescente todo o açúcar mascavo e deixe no fogo baixo até dissolver e engrossar.

Sugestão de consumo

Tapioca Romeu
& Julieta-araçá



Árvore amplamente cultivada em todo país, semidecídua, de 5-15 metros de altura. Apresenta casca lisa, cinzento-amarelada e manchada de cor mais clara.

Fruto arredondado, com polpa espessa, muito suculento, ácido-doce. São consumidos na forma de sucos ou geleias.

Época de frutificação: setembro a janeiro

Folhas subcoriáceas, de 4-7 centímetros.

Uvaíia

Eugenia pyriformis



Propriedade antioxidante, rica em vitamina C que auxilia na produção de colágeno e na imunidade, possui carotenoides que melhoram a saúde da visão e pele.

Mousse de Uvaia

- 340 g (2 potes) de iogurte natural
- 200 g de uvaia
- ½ xícara (chá) de água
- 1 pacote de gelatina sem sabor e incolor
- 1 lata de creme de leite
- 4 colheres cheias ou à gosto de açúcar

Modo de Preparo

Ferver a água e as uvaias já descaroçadas. Escorra e aproveite a água para derreter a gelatina em banho-maria. Bata todos os ingredientes no liquidificador. Coloque numa travessa e deixe gelar por pelo menos 4 horas. Sirva gelado.



Eugenia pyriformis



Árvore muito cultivada em pomares domésticos, pode ser utilizada em arborização urbana, semidecídua, de 6-12 metros de altura.

Pitanga

Eugenia uniflora



Fruto globoso-costado, de tamanho e cor variável, com polpa succulenta e sabor doce.

Época de frutificação: outubro a janeiro

Folhas cartáceas, aromáticas, glabras, de 3-7 cm de comprimento.

Apresenta elevado teor de carotenoides e compostos fenólicos, é uma ótima fonte de compostos pró-vitamínicos e antioxidantes que conferem inúmeros benefícios à saúde.

Sorvete de Pitanga

- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara de leite integral
- 2 xícara de suco concentrado de pitanga (sem açúcar)



Eugenia uniflora

Modo de Preparo

Para fazer o suco, colha as pitangas descaroce e bata no liquidificador com água suficiente apenas para bater.

Após misture todos os ingredientes e bata no liquidificador até ficar homogêneo e leve ao congelador por no mínimo 5 horas, retire e bata novamente no liquidificador, congele e sirva.



Árvore cultivada em pomares domésticos, utilizada na arborização urbana e recomposição de áreas degradadas, semidecídua, de 12-20 metros de altura. Possui tronco tortuoso com coloração esbranquiçada e casca descamante, copa densa.

Fruto frutos de coloração escura, globosos, com polpa suculenta, de sabor doce e agradável.

Época de frutificação:
janeiro a fevereiro

Folhas simples com presença de um espinho no ápice de suas folhas.



Presença de compostos fenólicos e antocianinas conferindo capacidade antioxidante ao fruto. Possui terpenos com propriedade anticolinesterásica podendo auxiliar no tratamento de doenças neurodegenerativas.



Myrcianthes pungens

Geleia de Guabiju

- 500 g de guabiju sem semente
- 250 g de açúcar
- 2 colheres de suco de limão

Modo de Preparo

Misture o guabiju e o açúcar em uma panela e leve ao fogo baixo até desmanchar e virar uma pasta. Por último coloque o suco de limão e deixe ferver por mais 5 minutos e desligue.

Sugestão de consumo

Torradinhas com geleia



Árvore cultivada em pomares domésticos, semidecídua, podendo atingir de 10 a 20 metros de altura.

Fruto com polpa suculenta, firme e de sabor doce, apreciada pela aves e mamíferos terrestres. Pode ser consumido *in natura*.

Época de frutificação: novembro a dezembro

Folhas com tufo de pelos nas axilas das nervuras principais.

Guabiroba

Campomanesia xanthocarpa



Alto conteúdo de vitamina C e vitaminas do complexo B, com destaque para a niacina (B3), sais minerais e compostos fenólicos o que indica elevada atividade antioxidante.



Chesseecake de Guabiroba

- 100 g de manteiga sem sal;
- 180 g de biscoito de maisena
- 180 g de açúcar
- 690 g de cream cheese
- 1 colher (sopa) suco de limão
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 3 ovos

Modo de Preparo

Calda:

- 200 g de guabiroba com casca;
- 100 g de açúcar

Massa: Triturar os biscoitos no liquidificador ou processador e colocar em uma vasilha acrescentando a manteiga em cubos pequenos. Misturar, com a ponta dos dedos, até formar uma farofa. Dispor em uma forma de fundo removível, apertando delicadamente, até forrar o fundo. Reservar.

Bater em batedeira o cream cheese até amolecer, acrescentar o açúcar, os ovos, a baunilha e o suco de limão bater até ficar bastante cremoso.

Despejar a mistura sobre a massa já aberta na forma. Assar, em forno pré aquecido (180°C), por 1 hora. Calda: Misturar todos os ingredientes e cozinhar até engrossar após esfriar acrescentar a calda de guabiroba sobre o cheesecake . Servir gelado.



Árvore que pode ser cultivada em pomares e calçadas e reflorestamentos. A altura pode variar de 3 a 9 metros, com tronco liso e descamante. Existem outras espécies de jabuticabeira.

Fruto arredondado, quase preto e muito saboroso, com polpa succulenta e acidulada, pode ser consumido ao natural ou em geleias.

Época de frutificação: setembro a novembro

Folhas simples, cartáceas ou membranosas, perenes.

Jabuticaba

Plinia peruviana



Presença de antocianinas, flavonoides e taninos. Estudos farmacológicos indicam que os frutos apresentam algumas atividades biológicas como ação anti-inflamatória, antibacteriana e antidiarreica.

Licor de Jabuticaba

- 1 kg de jabuticaba
- 1 kg de açúcar cristal
- 1 litro de álcool de cereais ou pinga



Plinia peruviana

Modo de Preparo

Lave as jabuticabas e deixe escorrer (reserve). Coloque em um recipiente de plástico ou vidro com tampa o açúcar, o álcool e a jabuticaba, mexa e deixe curtir por 15 dias, mexendo uma vez por dia. Finalizando os 15 dias coar e engarrafar.



Sete Capotes

Campomanesia guazumifolia

Árvore decídua, de 3-10 metros de altura, com tronco descamante e tortuoso, pode ser plantada em pomares, calçadas e reflorestamentos.

Fruto são bagas com polpa suculenta de sabor doce-acidulado. Pode ser apreciado *in natura* e utilizado para elaboração de doces e geleias, sendo apreciado pela fauna.

Época de frutificação:
março a maio

Folhas coriáceas, rugosas, de 7-14 cm de comprimento com nervuras salientes.



Frutos ricos em vitamina C e compostos fenólicos como antocianinas e flavonoides. Possui propriedades antimicrobiana e antifúngica para o fungo causador da podridão marrom em frutos.

Sete capotes em calda

- 1 kg de sete capotes firmes
- água suficiente para cobrir
- 4 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de água
- 7 cravos da Índia
- Canela em pau a gosto



Campomanesia guazumifolia

Modo de Preparo

Cozinhe, de véspera, os sete capotes na água até ficarem macios. Escorra-os, coloque-os em um saco de embalagem e leve-os ao freezer até congelar. Retire-os do freezer, lave e retire a casca enquanto congelados, a lavagem auxilia na remoção. Prepare a calda levando o açúcar ao fogo com a água, os cravos e a canela.

Assim que o açúcar tiver dissolvido e começado a virar calda, junte os sete capotes e deixe que fervam na calda por aproximadamente 30 minutos ou até que os frutos estejam com a coloração dourada e aspecto vitrificado. Coloque na compoteira depois de morno. Sirva puro ou com creme branco de sua preferência.



Árvore que pode atingir de 10-15 metros de altura, perenifólia, rara na natureza, pode ser utilizada em arborização urbana e recomposição de áreas degradadas.

Fruto em forma de baga arredondadas, variedade preta e amarela, com sabor único e adocicado pode ser consumida *in natura*. Muito apreciada pela fauna.

Época de frutificação:
novembro a dezembro

Folhas simples, coriáceas, glabras e brilhantes.

Grumixama

Eugenia brasiliensis



O óleo essencial da planta possui propriedades antioxidante, anti-reumática, diurética, anti-inflamatória, além de ser ativo contra o *Trypanosoma cruzi* agente causador da doença de Chagas. Rica em vitamina C e vitaminas do complexo B.

Suco detox de grumixama

- 1 xícara e 1/2 de grumixama
- 3 a 4 ramos de coentro
- Suco de 5 laranjas



Campomanesia guazumifolia

Modo de Preparo

Tire as sementes da grumixama depois misture todos os ingredientes no liquidificador, fica mais nutritivo se não coar.



Chal-chal

Allophylus edulis

Árvore de 6 - 15 metros de altura, semidecídua, pode ser plantada em calçadas e reflorestamentos.



Fruto é globoso e quando maduros são adocicados, comestíveis e extremamente atraente para fauna.

Época de frutificação: novembro a dezembro

Folhas compostas por três folíolos serrados.



Possui atividade antioxidante, anticolinesterásica e citotóxica dos frutos. Suas folhas são usadas popularmente como antidiarréico, anti-inflamatório e anti-hipertensivo.

Petisco de chal-chal

- 500 g de chal-chal
- Sal à gosto



Allophylus edulis

Modo de Preparo

Utilize uma peneira para separar a polpa das sementes, a polpa pode ser utilizada para sucos, geleias e doces. Lave as sementes, deixe secar em um pano, após salgue à gosto e asse em forno baixo até ficarem douradas, mexa de vez em quando. A semente é um ótimo petisco e ainda pode ser moída para fazer farinha para empanar.



Palmeira de 7 - 15 metros de altura, estipe único, anelado, variando de 15 cm a 40 cm de diâmetro.

Frutos distribuídos em cachos, são globulosos ou ovoides de coloração amarela ao vermelho-alaranjado, tem 2-4 cm de comprimento e polpa fibro-carnosa, adocicada e comestível, atrativa para fauna.

Época de frutificação:
fevereiro a agosto

Folhas são pinadas e medem de 2-3 metros de comprimento.

Jerivá

Syagrus romanzoffiana



Os frutos são ricos em carboidratos e vitamina A e E, e possuem um elevado teor de fibras totais.

É indicada na medicina popular como diurética, contra o amarelão e diarreia.



Syagrus romanzoffiana

Docinho de jujubá com coco queimado

- 1 Kg de polpa de jujubá
- 700 g de açúcar
- 350g de coco queimado

Modo de Preparo

Para soltar melhor a polpa do jujubá, é possível deixar ele de molho em água morna por 3 horas, após despoldá-lo e bater no liquidificador com pouca água para deixar a polpa mais pastosa.

Misturar todos os ingredientes exceto o coco queimado, até dissolver o açúcar, levar ao fogo mexendo sempre até a mistura soltar do fundo da panela. Esperar amornar e enrolar, após passar no coco queimado.



Árvore de porte médio chega até 10 metros de altura, com copa globosa, perinifólia, tronco com casca rugosa e castanha.

Fruto do tipo sincarpo, carnosos, globosos, com saliências bem demarcadas.

Época de frutificação: janeiro à abril

Folhas simples, obovadas de até 20 cm de comprimento por 11 cm de largura.

Araticum

Annona sylvatica



Ácidos fenólicos e flavonóides, conferindo propriedade antioxidante, além de possuir quantidades de vitamina C.

Bolo de Araticum

- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 ovos
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de polpa de araticum
- 3 colheres de margarina
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo integral
- 1 colher (sopa) de fermento

Annona sylvatica

Modo de Preparo

Bata o leite e o araticum no liquidificador. Bata o açúcar, a manteiga e os ovos na batedeira. Acrescente a farinha de trigo e o araticum batido, por último o fermento. Asse em forno médio por 35 minutos.



Goiaba serrana

Acca sellowiana

Arvoreta com até 5 metros de altura, semidecídua, copa densa e baixa, casca parda e descamante, ornamental, pode ser cultivada em pomares e em reflorestamentos.

Fruto baga com formato oblongo, polpa cor gelo, atrativa para fauna, muito saborosa e pode ser consumida *in natura*.

Época de frutificação: janeiro a março

Folhas opostas, simples, discolores, verde-escuras em cima e branco-tomentosas embaixo.



Apresenta atividade antibacteriana, antioxidante e antialérgica. A presença de flavonoides auxilia na atividade imunológica e atuam seletivamente, causando apoptose em células tumorais mieloides em casos de leucemia.

Compota de Goiaba serrana

- 400 ml de água
- 400 gr de açúcar
- 400 gr de goiaba sem polpa



Acca sellowiana

Modo de Preparo

Em uma panela junte a água e o açúcar e leve ao fogo, ferva até a calda ganhar consistência. Em seguida acrescente as goiabas, sem cascas (parte mais externa, fina e verde) e sem a polpa. Cozinhe de 5 a 10 minutos. Com a polpa você pode fazer sucos e geléias.



Cereja-do-mato

Eugenia involucrata



Árvore que pode atingir de 5-15 metros de altura, decídua, pode ser utilizada para arborização urbana e reflorestamentos.

Fruto brilhante e carnosos, suculento com sabor doce-acidulado, atrativo para fauna e pode ser consumido *in natura*.

Época de frutificação: outubro a dezembro

Folhas simples, cartáceas, com nervação discreta.

Rica em compostos fenólicos e antocianinas conferindo propriedades antioxidantes para fruta. Rica em minerais como fósforo e potássio além de ser fonte de vitamina C.

Manjar de cereja- do-mato

- 2 copos de leite
- 4 colheres de amido de milho
- 1 colher de margarina
- 1 lata de leite condensado
- 1 pacote de coco ralado 50 g
- 1 gema
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 300 g de cereja-do-mato sem semente
- 100 g de açúcar
- 1/2 xícara de água
- 1 colher (café) de essência de baunilha



Eugenia involucrata

Modo de Preparo

Bata no liquidificador todos os ingrediente, exceto a gema, margarina e o creme de leite. Leve ao fogo médio mexendo sempre, até engrossar. Retire do fogo, acrescente a gema, a margarina e o creme de leite.

Misture bem até ficar homogêneo. Coloque em uma fôrma, deixe esfriar e leve a geladeira por no mínimo 30 minutos. Desenforme e decore com as cerejas em calda. Para fazer a calda cozinhe as cerejas com o açúcar e a água até engrossar.

Maracujá-do-estalo

Passiflora elegans



Trepadeira que pode ser encontrada em beira de matas e capoeiras. Não é comumente cultivada em pomares, mas é ornamental.

Fruto pequenos e consumidos apenas *in natura*

Época de frutificação: novembro a fevereiro

Folhas trilobadas, com 2,5 a 5 cm de comprimento.

Calmante, vermífugo, possui efeitos diuréticos e apresenta funções biológicas, como a biossíntese de colágeno, L-carnitina, metabolismo de certas proteínas, e demonstrou regenerar outros antioxidantes no corpo, incluindo vitamina E.

Amora-do-mato

Rubus sellowii



Arbusto semidecíduo, com pequenos acúleos, cresce em beira de matas e capoeiras.

Fruto globosos, vermelhos e depois ficam pretos, pode ser consumido *in natura*.

Época de frutificação: março a maio

Folhas digitadas, com 2,5 a 5 cm de comprimento.

Possui sais minerais e vitamina C e carotenoides.

Framboesa-silvestre

Rubus rosifolius

Arbusto perene que pode atingir até 1 m de altura, com pequenos acúleos, cresce em beira de matas, terrenos e capoeiras.

Fruto oco e carnosos, vermelho, sabor adocicado pode ser consumido *in natura*.

Época de frutificação: dezembro a março

Folhas compostas, pinadas, com estípulas.



Possui compostos antioxidantes, flavonoides, antocianinas, betacaroteno e vitamina A que atua na visão e na imunidade.

Cuca de frutas vermelhas silvestres

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de leite
- 300 g de framboesa e amora do mato
- 2 colheres de sopa de manteiga amolecida
- 2 ovos
- 1 colher de sopa de fermento químico

Para a farofa: 1 xícara de açúcar

- ½ xícara de farinha de trigo
- ¼ xícara de manteiga amolecida
- canela em pó (opcional)

Rubus rosifolius



Rubus sellowii

Modo de Preparo

Bata no liquidificador o leite, os ovos e a manteiga, em uma tigela misture o açúcar e a farinha e misture o batido do liquidificador até a massa ficar lisinha, após misture o fermento. Para fazer a farofa da cuca misture com as mãos o açúcar, a farinha, a manteiga e, se quiser, a canela em uma tigela. Coloque a massa em uma forma untada, após espalhe as frutas vermelhas e por cima a farofa. Asse em forno à 200°C por 35-40 minutos.



Como ajudar a preservar a biodiversidade local?

Apoie quem preserva e preserve remanescentes florestais, não estimule o desmatamento, apoie unidades de conservação, plante árvores nativas e apoie quem planta, apoie os produtores locais que preservam os recursos naturais, consuma frutas nativas de quem extrai de forma sustentável e regenerativa! Arborize a cidade, plante no seu quintal! Seja um parceiro do meio ambiente!

Preserve a biodiversidade!

Onde encontrar mudas?

O Horto Florestal de Lajeado, localizado no Jardim Botânico (ERS 413, nº3655 - Lajeado, RS), produz diversas mudas de frutas nativas, venha conhecer!

Maiores informações em nosso site:

<http://abre.ai/a77R>

Telefone (51) 3982-1107



Glossário

Anti-reumática: substância que auxilia no tratamento de doenças que afetam os ossos, cartilagens, articulações e músculos.

Anti-carcinogênica: substância que neutraliza ou inibe os efeitos de um agente que produz o desenvolvimento do câncer.

Anticolinesterásica: substância que atuam por meio da inibição da enzima acetilcolinesterase, resultando em acúmulo de acetilcolina na fenda sináptica, auxilia no tratamento de doenças neurodegenerativas.

Antocianinas: pigmentos responsáveis por uma grande variedade de cores, que podem variar do vermelho vivo ao violeta/azul.

Carotenoides: pigmentos responsáveis pelas cores amarela, laranja e vermelha, estes também protegem as células, reduzindo o desenvolvimento de doenças crônicas.

Cartácea: consistência parecida com papel, fina e quebradiça.

Citotóxica: capacidade de destruir células através da liberação de substâncias nocivas.

Glossário

Compostos fenólicos: metabólitos secundários encontrados em plantas relacionados, nos alimentos estes compostos influenciam na cor, textura e amargor. Possuem elevada capacidade antioxidante.

Coriácea: consistência lembrando o couro.

Doenças neurodegenerativas: doenças que têm como consequência a degeneração e ou morte de neurônios.

Flavonoides: classe de compostos fenólicos contendo 15 carbonos.

Glabra: desprovida de pelos.

Semidecídua: árvore que perde até 50% das folhas no inverno.

Taninos: substâncias orgânicas encontradas em vários tipos de plantas, funcionando como um mecanismo de defesa contra pragas e predadores.

Terpenos: compostos orgânicos produzidos por plantas e alguns insetos com função de defesa e atração, possuem cheiro pronunciado.

Tomentosa: estrutura vegetal felpuda, recoberto de pequenos pelos.

REFERÊNCIAS

DA SILVA, Aparecida Leonir et al. Superação da dormência de sementes de *Passiflora elegans* Mast., Passifloraceae. *Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável*, v. 14, n. 3, p. 406-411, 2019.

DETONI, Elisandra. Caracterização físico química do guabiju (*Myrcianthes pungens*) e métodos de conservação pós colheita. 2015. Monografia - Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Francisco Beltrão, 2015.

DONATO, Ana Maria; MORRETES, Berta Lange de. Anatomia foliar de *Eugenia brasiliensis* Lam.(Myrtaceae) proveniente de áreas de restinga e de floresta. *Revista Brasileira de Farmacognosia*, v. 17, n. 3, p. 426-443, 2007.

EMBRAPA. Monitoramento da Fenologia Vegetativa e Reprodutiva de espécies nativas dos Biomas Brasileiros. Jerivá. Disponível em <<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/31598/1/Fenologia-Jeriva.pdf> >. Acesso em 15 mai. 2020.

GOLDONI, Jonas. Caracterização físico-química, atividade antimicrobiana de frutos e germinação de sete capoteira [*Campomanesia guazumifolia* (Cambess.) O. Berg]. 2017. Dissertação - Universidade Federal da Fronteira Sul, Erechim, 2017.

GOUDEL, Flora. Caracterização e processamento de mapuitã, os frutos da palmeira Jerivá (*Syagrus romanzoffiana* Cham). 2012. Dissertação - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2012.

REFERÊNCIAS

GUEDES, Mayara Neves Santos et al. Composição química, compostos bioativos e dissimilaridade genética entre cultivares de amoreira (*Rubus* spp.) cultivadas no Sul de Minas Gerais. *Revista Brasileira de Fruticultura*, v. 36, n. 1, p. 206–213, 2014.

LEMOS, Anne Herenize. Enriquecimento de néctar de guabiroba (*Campomanesia xanthocarpa* berg) com soro do leite: efeito nas características físicas, químicas e sensoriais. 2014. Trabalho de Conclusão de Curso - Universidade Federal da Fronteira Sul, Laranjeiras do Sul, 2014.

LORENZI, Harri et al. *Frutas brasileiras e Exóticas Cultivadas (de consumo in natura)*. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2006.

LORENZI, Harri. *Árvores brasileiras: manual de identificação e cultivo de plantas arbóreas do Brasil*, vol. 1. 4. ed. Nova Odessa: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2002.

LORENZI, Harri. *Árvores brasileiras: manual de identificação e cultivo de plantas arbóreas do Brasil*, vol. 2. 2. ed. Nova Odessa: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2002.

LORENZI, Harri. *Árvores brasileiras: manual de identificação e cultivo de plantas arbóreas do Brasil*, vol. 3. 1. ed. Nova Odessa: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2009.

REFERÊNCIAS

MARQUES, Alan R. et al. Produção e qualidade de mudas de *Psidium cattleianum* var. *cattleianum* Sabine (Myrtaceae) em diferentes substratos. *Acta Biológica Catarinense*, v. 5, n. 1, p. 5-13, 2018.

MARTINS, Víctor C. et al. Caracterização Química da Polpa do Fruto Jerivá (*Syagrus romanzoffiana* Cham.). *Revista Virtual de Química*, v. 7, n. 6, p. 2422-2437, 2015.

RIVAS, Jéssica C. et al. Quantificação dos compostos bioativos presentes na polpa de pitanga (*Eugenia uniflora* L). Disponível em: <<https://proceedings.science/sbcb/trabalhos/quantificacao-dos-compostos-bioativos-presentes-na-polpa-de-pitanga-eugenia-uniflora-l?lang=pt-br>> Acesso em: 15 mai. 2020.

SILVEIRA, Sirlene et al. Atividade anticolinesterásica dos frutos de *Myrcianthes pungens* (O. Berg) D. Legrand (Myrtaceae). *Arquivos de Ciências da Saúde da UNIPAR*, v. 15, n. 2, 2011.

TIRLONI, Cleide Adriane Signor. Caracterização da atividade antioxidante, antimicrobiana e toxicidade aguda de *Allophylus edulis* (A. St.-Hil., A. Juss. Cambess&.) Hieron. ExNiederl (1890).2013. Dissertação - Universidade Federal da Grande Dourados, Dourados, 2013.

REFERÊNCIAS

WELTER, Samuel Cristiano. Catálogo Científico do Parque Municipal de Feliz, Rio Grande do Sul, Brasil. Disponível em <<https://www.feliz.rs.gov.br/web/imgs/arquivos/catalogo-cientifico-214-mb.pdf>>. Acesso em 15.mai.2020.



PREFEITURA DE
LAJEADO

Prefeitura Municipal de Lajeado

Marcelo Caumo

Secretaria do Meio Ambiente

Luís Benoitt

Centro de Educação Ambiental | Jardim Botânico de Lajeado

Coordenação

Edith Ester Zago de Mello

Elaboração

Edith Ester Zago de Mello

Naiara Daniela Lopes

Gabirel dos Santos Prass

Daniele Muller

2020