

V- CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente trabalho permitiu fazer a caracterização físico-química e bioquímica dos frutos de *Arbutus unedo* L. e de *Rubus fruticosus* Agg. recolhidos na Serra do Caldeirão (Freguesia de Cachopo, Conselho de Tavira), na região do Algarve. Com base nesta caracterização, verificou-se que estes dois frutos possuem na sua constituição substâncias como a cianidina 3-glucosido, a delphinidina 3-glucosido e a Pelargonidina 3,5-diglucosido, às quais têm sido atribuídas propriedades benéficas para a saúde (antioxidantes e antimicrobianas) (Quadro XXX).

Quadro XXX.

Composição físico-química e bioquímica dos frutos de *Arbutus unedo* L e de *Rubus fruticosus* Agg..

Amostras	pH	°Brix (%)	Minerais (%)	Proteínas (%)	Açúcares (g/ 100 g de produto fresco)			Antocianinas			Cor		
					sacarose	glucose	frutose	Dp3 - glu	Cy3- glu	Pg3,5- diglu	L*	a*	b*
Fruto de <i>Arbutus unedo</i> L	3,72 ±0,751	22,71 ±3,179	5,79 ±0,721	0,98 ±0,032	0,12 ±0,046	1,11 ±0,399	3,07 ±1,152	0,44 ±0,130	0,13 ±0,015	-	25,00 ±0,912	0,19 ±0,352	0,84 ±0,361
Fruto <i>Rubus fruticosus</i> Agg	4,93 ±0,047	15,94 ±1,502	4,43 ±0,275	-	0,32 ±0,202	2,96 ±1,882	3,01 ±1,896	0,45 ±0,397	-	0,012 ±0,002	20,24 ±0,691	1,23 ±0,349	0,33 ±0,112

O fruto de *Arbutus unedo* L. tem sido utilizado, após fermentação e posterior destilação, para a produção de aguardente de medronho o que constitui, actualmente, um suplemento à agricultura de subsistência praticada na Serra do Caldeirão. O estudo da massa fermentada é relevante, pois permitiu relacionar a qualidade do produto final (aguardente) com as características do fruto e as condições de fermentação. Os resultados obtidos permitem afirmar que os frutos com as características descritas no presente trabalho, nas condições de fermentação testadas [temperatura e pouca disponibilidade de ar (fermentadores fechados)], conduzem a uma aguardente de medronho com as especificações de qualidade definidas no Decreto-Lei 283/2000 de 26 de Setembro. A manutenção de uma boa qualidade da aguardente de medronho contribui para a valorização deste produto tradicional e para a prevenção do seu desaparecimento.

Com base nos valores obtidos neste estudo, nomeadamente no que se refere à composição em antocianinas, propõe-se que sejam testadas novas aplicações do fruto de *Arbutus unedo* L. e de *Rubus fruticosus* Agg. na indústria alimentar, tais como a produção de sumos, compotas e suplementos para iogurtes ou gelados. Estes frutos parecem ser uma boa fonte de antocianinas com propriedades antioxidantes, pelo que a sua utilização é interessante no desenvolvimento de novos produtos alimentares contendo compostos naturais estimuladores da saúde (alimentos funcionais). Paralelamente, a extracção de antocianinas a partir destes frutos poderá ser uma alternativa da sua utilização. Estas novas aplicações, poderão contribuir para o aumento da procura e valor comercial destes frutos e, conseqüentemente, contribuir para a melhoria das condições económicas da população residente em regiões de baixos recursos, remotas e desertificadas como o Nordeste do Algarve.

A valorização de produtos alimentares ou de aplicação na indústria alimentar, obtidos a partir dos frutos de *Arbutus unedo* L. e de *Rubus fruticosus* Agg.. permitirá alcançar novos mercados, tornando a agricultura praticada na Serra do Caldeirão mais viável a nível económico e social. Por outro lado, *Arbutus unedo* L. e *Rubus fruticosus* Agg.. integram a flora natural da Serra do Caldeirão e estão adaptadas a condições de secura e temperaturas elevadas como as que se têm registado nos últimos anos. Paralelamente, estas espécies possuem uma elevada taxa de regeneração após incêndios. Estes aspectos reiteram o seu interesse agronómico dos pontos de vista comercial e ambiental, o que no seu conjunto, torna a sua utilização muito importante no desenvolvimento de uma agricultura sustentável.