

# LARANJA KINKAN: ORIGEM E CONSUMO NO BRASIL E NO MUNDO

IX Encontro de Experiências Estudantis

Ivo Cerqueira de Mello, Geilton Matheus Sales Braga, Rafael Queiroz Gurgel do Amaral

Os cítricos são originários de regiões que compreendem a Ásia, África e Austrália. Foram trazidos ao Brasil pelos portugueses no século XVI. Os frutos cítricos possuem vitaminas A, C e do complexo B, além de sais minerais, como cálcio, potássio, sódio, ferro e etc. O trabalho em questão tem o objetivo de abordar sobre os cítricos, em especial a laranja Kinkan, suas características e seus usos na gastronomia do Brasil e do mundo. A laranja kinkan (*Fortunella margarita*) é originária da Ásia (DONADIO, 2005). Apesar de ser do gênero *Fortunella*, ela se assemelha aos cítricos, possuindo algumas características em comum, como aroma e sabor, mas com menor número de gomos e casca de digestão mais fácil. (ROCHA, 2009). As frutas cítricas são as mais consumidas pela população brasileira. Frutas como Tangerina, Limão e Laranja estão entre os cítricos popularmente conhecidos e consumidos, e, apesar de não haverem dados de consumo da Laranja Kinkan, sabe-se que é bem consumida no Sudeste brasileiro. Dentre as características semelhantes da Kinkan aos outros frutos cítricos brasileiros, como o pH e teor de vitamina C. Dentre os produtos feitos com laranja kinkan estão compotas, caldas, doces, sobremesas e etc. A fruta também é consumida in natura e em preparações consideradas salgadas, como Pato com Laranja, prato tradicional francês. Apesar de não ser tão conhecida popularmente, a laranja Kinkan tem potencial para ser, no futuro, mais consumida no território nacional. Bibliografia: Donadio LC, Mourão-Filho FAA, Moreira CS. Centros de origem, distribuição geográfica das plantas cítricas e histórico na citricultura no Brasil. Citros 2005. Rocha JS, Soares Filho WS. Desenvolvimento de variedades-copa híbridas de citros: plantas ornamentais. In: Anais da Jornada Científica Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical, 3., 2009, Cruz das Almas. Cruz das Almas: Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical, 2009.

Palavras-chave: cítricos. ásia. gastronomia.