

Caracterização química de frutos de açazeiros com perfil para o mercado

Jullie Nicole Jansen Siqueira¹; Valeria Saldanha Bezerra²; Leandro Fernandes Damasceno³; Silas Mochiutti⁴

¹ Graduanda em Tecnologia em Alimentos, bolsista Pibic/CNPq/Embrapa, Macapá, AP

² Engenheira-agrônoma, doutora em Ciência de Alimentos, pesquisadora da Embrapa Amapá, Macapá, AP

³ Engenheiro de Alimentos, mestre em Engenharia Química, analista da Embrapa Amapá, Macapá, AP

⁴ In Memoriam, Engenheiro-agrônomo, doutor em Engenharia Florestal, pesquisador da Embrapa Amapá, Macapá, AP

2020

VI Jornada Científica

Embrapa

Os frutos do açazeiro *Euterpe oleracea* Mart. apresentam alto valor calórico, além de elevado teor de antocianinas, um antioxidante natural responsável pela coloração arroxeada. Os frutos de açaí nativo da região do Rio Cunani (Calçoene, AP) são reconhecidos pelo alto teor de antocianinas, característica priorizada pelo mercado internacional de polpa. Este trabalho teve por objetivo realizar a caracterização físico-química de amostras de frutos de sete palmeiras de açaí da região do Rio Cunani. Os frutos coletados foram congelados e, em seguida liofilizados, para facilitar o despulpamento. Após a liofilização, os frutos foram despolpados, manualmente, no Laboratório de Alimentos da Embrapa Amapá. Essas polpas foram analisadas quanto às características químicas. O teor de proteína bruta total foi determinado pelo método Kjeldahl clássico; os valores de cinzas pelo método gravimétrico; os açúcares redutores e totais por colorimetria DNS; o cálcio por titulação com EDTA; o fósforo por espectrofotometria, e as antocianinas pelo método do pH único. Os lipídios totais foram extraídos por Soxhlet com éter de petróleo. Os valores de proteína bruta total variaram de $5,60 \pm 0,13\%$ a $7,71 \pm 0,11\%$. Os valores de cinzas apresentaram pouca variação ($2,09\%$ a $2,84\%$), semelhantes aos encontrados em estudos anteriores com frutos liofilizados. Em relação aos lipídios totais, observou-se que seis amostras apresentaram valores abaixo dos encontrados em outros estudos, com variação de $3,04 \pm 0,59\%$ a $5,49 \pm 0,63\%$. A amostra sete obteve um percentual de lipídeos elevado ($22,84 \pm 0,90\%$) em relação às demais, valor semelhante aos encontrados em frutos liofilizados da cultivar de açaí BRS-Pará ($20,82\%$). Quanto aos açúcares redutores e totais nas amostras, houve variação de $5,64\%$ a $21,91\%$ e $24,79\%$ a $31,72\%$, respectivamente. Em relação ao cálcio, houve variação de $0,22\%$ a $0,36\%$ e para fósforo, de $0,10\%$ a $0,15\%$, concentrações relativamente baixas em relação a estudos anteriores em açaí liofilizado. As amostras de polpas liofilizadas apresentaram valores muito elevados para antocianinas, variando de $548,82 \text{ mg} \cdot 100\text{g}^{-1}$ a $3.778,05 \text{ mg} \cdot 100\text{g}^{-1}$, sendo que cinco das sete amostras ultrapassaram $1.000 \text{ mg} \cdot 100\text{g}^{-1}$, indicando que esses materiais coletados podem apresentar um potencial antioxidante diferenciado, sendo interessante para futuros estudos de melhoramento genético.

Agradecimento: ao CNPq pela concessão da bolsa de Iniciação Científica.

Objetivo de Desenvolvimento Sustentável (ODS): 2 – Fome zero e agricultura sustentável.

Termos para indexação: antocianina, açaí, antioxidante.