

Matrizes de açaizeiro da região do Cunani (AP) avaliadas quanto aos aspectos produtivo e qualitativo para o mercado de polpa

Mateus dos Santos de Jesus [1]; Valeria Saldanha Bezerra [2]; Leandro F. Damasceno [3]; Karinne C. Pereira [4]

[1] UNIFAP - santosmateus100@gmail.com; [2] Embrapa Amapá - valeria.bezerra@embrapa.br;

[3] Embrapa Amapá - leandro.damasceno@embrapa.br; [4] UNIFAP - costakarinne96@gmail.com

INTRODUÇÃO

O açaí possui grande notoriedade não só na sua ampla aplicabilidade na economia nacional com o mercado de polpas, mas também quanto seu potencial valor nutricional e até farmacológico, com foco especial em seu potencial antioxidante dado pela significativa quantidade de antocianinas, responsável pela cor arroxeada do fruto. A região do Cunani (Calçoene, AP) apresenta potencial de produção de açaí com qualidade superior de bebida, sendo importante analisar as principais características produtivas e funcionais desses materiais. O objetivo deste trabalho foi realizar avaliação de amostras de frutos de açaí da região do Cunani (AP), por caracterização do rendimento de frutos e teor de antocianinas totais, visando o mercado de polpas de frutas.

MATERIAL E MÉTODOS

Sete matrizes de açaizeiro foram selecionadas quanto à produção de frutos e qualidade da bebida, conforme indicação de extrativistas da região do Cunani (Calçoene, AP), onde foi avaliado o rendimento de frutos de cada planta. No laboratório da Embrapa Amapá, devido à heterogeneidade de estádios de maturação de algumas amostras de frutos, os mesmos foram separados em frutos maduros e verdes (parau), totalizando 12 amostras.



Os frutos foram liofilizados (Enterprise I Terroni) e a polpa (mesocarpo) foi retirada manualmente, triturada em moinho portátil (Ika A-11) e congelada a -20°C . A matéria seca foi avaliada por gravimetria em estufa (Fabbe 119) a 105°C (INSTITUTO ADOLFO LUTZ, 2008) e as antocianinas totais avaliadas pelo método do pH diferencial por espectrofotometria (Spectrum SP2000UV) (FULEKI & FRANCIS, 1968).

RESULTADO E DISCUSSÃO

As matrizes 7, 3 e 1 apresentaram rendimento de frutos maiores que a média dos materiais avaliados (Tabela 1).

Tabela 1. Rendimento e matéria seca de frutos de açaí coletados na região do Cunani (Calçoene, AP).

Matriz	Rendimento de fruto (%)	Matéria seca fruto		Antocianina total fruto	
		maduro (%)	verde (%)	maduro	verde
(mg cianidina 3-o-glicosídeo/100g polpa integral)					
7	59,26	56,15±0,50	-	197,19	-
3	59,08	59,38±0,28	76,51±1,01	235,59	56,44
1	56,72	57,62±0,47	72,68±0,30	160,69	71,01
5	26,89	53,23±2,28	71,72±0,70	359,37	37,32
6	26,88	73,29±0,51	-	80,52	-
2	23,34	81,08±0,46	55,23±3,29	434,09	185,51
4	21,06	83,17±0,68	54,35±0,60	223,74	15,49
Média	30,98	66,28±0,74	66,10±1,18	241,60	73,15

Os materiais 4, 2 e 6 apresentaram matéria seca, no fruto maduro, superior à média do ensaio, mas em frutos verdes, foram menores que a média. Em relação ao teor de antocianinas totais, as matrizes 2 e 5 foram os únicos materiais superiores à média do ensaio, e aos encontrados por Bezerra (2016) em polpa de frutos de açaí liofilizados. A matriz 2 apresentou teor de antocianina total em frutos verdes acima da média do ensaio e superior à encontrada em frutos maduros nas matrizes 1 e 6.

CONCLUSÃO

A matriz 2 reuniu características positivas ao mercado de polpas (matéria seca e antocianinas totais), apesar do reduzido desempenho no rendimento de frutos, representando potencial para melhoramento genético.

REFERÊNCIAS

- FULEKI, T.; FRANCIS, F. J. Quantitative methods for anthocyanins. 1. Extraction and determination of total anthocyanin in Cranberries. *Journal of Food Science*, Chicago, v.33, n.1, p. 72-77, 1968.
- BEZERRA, V. S. Efeito de diferentes processos de sanitização de frutos de açaí sobre a sua qualidade microbiológica, físico-química e sensorial. 2016. 200 f. Tese (Doutorado em Ciências dos Alimentos) - Instituto de Química, Universidade Federal do Rio de Janeiro, RJ.

APOIO:

