

Determinação dos teores de umidade de frutos de Butiá (*Butiá capitata*) utilizando método convencional e analisador de umidade

Liane Xavier Fonseca¹, Ana Cristina Richter Krolow², Taísa Bandeira Leite³.

¹PPGCTA/DCTA/FAEM/UFPEL; ²Embrapa Clima Temperado; ³IF-Sul/CAVG.

lianexfonseca@yahoo.com.br

O butiazeiro (nome científico), da família Palmaceae, é uma planta encontrada naturalmente em uma extensa faixa do Brasil, que vai desde a Bahia até o Rio Grande do Sul. O fruto é uma drupa comestível com mesocarpo carnoso e fibroso; de coloração que varia do amarelo ao amarelo-alaranjado; sabor doce-ácido e aroma semelhante ao Damasco. Na polpa do butiá encontram-se compostos funcionais como a vitamina C e compostos fenólicos, os quais contribuem para os efeitos benéficos do fruto. O butiá é utilizado artesanalmente na produção de doces, sorvetes, geléias, arroz de butiá, vinhos e licores, além do seu consumo na forma *in natura*. A determinação de água nos alimentos é uma das medidas analíticas mais importantes, porém sua determinação é muito difícil, uma vez que esta ocorre nos alimentos em três formas: água ligada, água disponível e livre. A umidade de um alimento está relacionada com sua estabilidade, qualidade e composição, podendo afetar o armazenamento, embalagens e processamento. Portanto, o objetivo deste estudo foi determinar o teor de umidade de 2 amostras de butiá através do método convencional (secagem em estufa a 105°C) e pelo analisador de umidade modelo XM60, avaliando a reprodutibilidade desses métodos. Os frutos de butiá foram obtidos na Embrapa Clima Temperado em 2009 e em uma propriedade do município de Tapes em 2010. Usando o método convencional, foi determinada a fração aquosa dos frutos de butiá, por diferença de peso das amostras, antes e após a secagem de 5 g de amostra em estufa a 105°C, até peso constante; no analisador de umidade Modelo XM60, foram pesadas 2,5 g de amostra (previamente triturada) e mantidas por 20 minutos a uma temperatura de $\pm 145^{\circ}\text{C}$, sendo o valor expresso em % de matéria seca e, pela subtração de 100, é obtido o teor de umidade das amostras. Para avaliar a reprodutibilidade dos métodos, foram realizadas 5 repetições de cada amostra em cada método e os resultados foram comparados estatisticamente ao nível de 5% pelo teste de Tukey. Foi observado que, para a amostra 2, houve diferença significativa entre os dois métodos usados, enquanto que isto não foi verificado para a amostra 1. Conclui-se que não há reprodutibilidade entre as amostras e os métodos, sendo necessário testar mais amostras e identificar novos tempos e temperaturas para cada fruta testada.

Palavras-chave: Butiá, método de estufa, equipamento.

“Apoio: Projeto PROBIO 2”