

Estudo de adaptação de metodologia para avaliação do teor de antocianina em frutos de açaí (*Euterpe oleracea* mart.)

Pollyane Gomes Corrêa⁹⁸

Valéria Saldanha Bezerra⁹⁹

O açaizeiro (*Euterpe oleracea* Mart.) é uma palmeira abundante no estuário do Rio Amazonas e de seus frutos pode-se extrair uma polpa de coloração vinho intenso, muito apreciada e consumida pelos habitantes de sua região produtora. Na década de 90, a polpa de açaí começou a ser consumida em outras regiões do país como bebida energética, e esta fama ultrapassou fronteiras, fazendo com que o produto começasse a ser exportado para outros países da América e também da Europa. Além de seu valor nutricional, o açaí possui importantes propriedades funcionais por apresentar antocianinas, que são flavonóides pertencentes aos grupos dos compostos fenólicos, classes de metabólitos secundários de plantas. As antocianinas estão predominantemente em frutas e flores e são usadas como corante, sendo as principais responsáveis pela cor da polpa de açaí. As antocianinas, além de corantes, são antioxidantes naturais, com capacidade de reagir com radicais livres e assim restringir os efeitos maléficos ao organismo (PIMENTEL et al., 2005). As metodologias utilizadas atualmente para avaliação do teor de antocianina em açaí reportam a avaliação do fruto processado em polpa, após horas da colheita. Deste modo, este trabalho teve por objetivo avaliar o teor de antocianina diretamente do fruto íntegro de plantas, imediatamente após a retirada do cacho, pertencentes ao Banco de Germoplasma da Embrapa Amapá no Campo Experimental de Mazagão. Também se avaliou as adaptações necessárias à metodologia utilizada por Fuleki e Francis (1968), com modificações de Constant (2003), onde foram testados tempos de descanso em solução alcoólica acidificada em 24h, 48h e 72h após a colheita dos frutos. Os resultados demonstraram que não houve diferença em relação ao teor de antocianina total entre os três períodos de avaliação, optando-se pela avaliação após 24h em imersão dos frutos em solução acidificada. Observou-se também que a adaptação da metodologia utilizando o fruto íntegro foi eficiente, não havendo necessidade de processar o fruto para análise da antocianina total.

⁹⁸ Bolsista de Iniciação Científica – Embrapa Amapá

⁹⁹ Orientador – Embrapa Amapá