

**Avaliação do teor de antocianina em diferentes partes do cacho de açazeiro
(*Euterpe oleracea* mart.), coletado em várzea do estuário amazônico**

Ana Paula da Silva Freire²⁸

Valéria Saldanha Bezerra²⁹

O açai (*Euterpe oleracea* Mart.) é um dos frutos mais nutritivos da Amazônia, sendo capaz de suprir cerca de 65% das necessidades teóricas recomendadas de lipídeos para um homem adulto e em se tratando de proteínas, pode prover entre 25% e 65% das quantidades recomendadas. (ROGEZ, 2000). O açai também possui importantes propriedades funcionais por apresentar compostos denominados antocianinas, flavonóides pertencentes aos grupos dos compostos fenólicos, classes de metabólicos secundários de plantas, que atuam como antioxidantes naturais, além da função de corante, sendo as principais responsáveis pela cor violácea da polpa de açai (COHEN, 2006). O objetivo deste trabalho é selecionar frutos de açai com maior teor de antocianina total, identificando a região do cacho (início, meio e fim) que apresenta maior teor deste composto. A determinação do teor de antocianina na polpa de frutos de açai componentes do Banco de Germoplasma em área de várzea do campo experimental de Mazagão da Embrapa Amapá foi realizada pelo método de Fuleki e Francis (1968), com modificações de Constant (2003). Foram realizadas análises do teor de antocianina total em 48 progênies, sendo que houve a possibilidade de repetição de avaliação de 15 progênies. Em 2009 foram realizadas 5 coletas no período de agosto a outubro e em 2010, 6 coletas no período de maio a julho. De acordo com os dados obtidos identificou-se que há uma tendência de maior acúmulo de antocianina na região inicial do cacho do fruto açai (35,7668 mg/100g fruto), isto é, na extremidade que está ligada diretamente na palmeira. O teor de antocianina encontrado na parte central do cacho foi de 28,6645 mg/100g fruto e 25,5087 mg/100 g fruto na parte final do cacho.

²⁸ Bolsista de Iniciação Científica – Embrapa Amapá

²⁹ Orientador – Embrapa Amapá