

AVALIAÇÃO DO TEOR DE CAROTENÓIDES EM FRUTOS DE TUCUMÃ DE CASCA AMARELA

ABREU, L. F. (1); XAVIER, L. A. (2); OLIVEIRA, M.S.P. (1).

(1) Embrapa Amazônia Oriental - Caixa Postal 48, Cep 66095-100, Belém, PA, Brasil. (2) Universidade Federal do Pará, Belém, PA. E-mail: laura@cpatu.embrapa.br

A palmeira de tucumã (*Astrocaryum vulgare* Mart.) é uma espécie pertencente à família da Arecaceae (Palmeiras), conhecida popularmente pelo nome de tucumãzeiro. Os frutos e sementes são utilizados na alimentação humana e de animais, as folhas e estirpes na construção de casas pelas populações do interior da Amazônia. O fruto do tucumãzeiro é rico em substâncias graxas e carotenóides, apresentando um potencial extraordinário em vitamina A, atingindo 52000 UI por 100 g, três vezes maior do que o da cenoura. Na Embrapa Amazônia Oriental foi implementado um Banco de Germoplasma (BAG-Tucumã) desta espécie, onde pode-se verificar frutos com diferentes colorações de casca, que vão do amarelo claro ao laranja escuro, indicando uma possível variabilidade em relação ao perfil de carotenóides ou, simplesmente, diferentes teores de β -caroteno. Este trabalho teve o objetivo de analisar e quantificar os carotenóides da polpa de frutos de tucumã da variedade amarela. Foram coletadas cinco amostras de frutos de tucumã, do BAG da Embrapa Amazônia Oriental (Belém/PA), ambas com a coloração de casca amarela. A quantificação de carotenóides foi realizada no Laboratório de Agroindústria da Embrapa Amazônia Oriental, pelo método espectrofotométrico (Instituto Adolfo Lutz, 2008), utilizando-se de 4 a 6g de amostra *in natura*, em triplicata. As amostras apresentaram de 17 a 52 $\mu\text{g/g}$ de carotenóides totais, expressos em termos de β -caroteno. Estes valores estão abaixo dos encontrados para frutos de casca com coloração laranja, que são os mais analisados em trabalhos científicos. Estas concentrações mais baixas talvez indiquem baixa concentração de β -caroteno ou predominância do α -caroteno e outros carotenóides de coloração amarela, conforme picos de absorção indicados em espectro de varredura. Desta forma, são necessário estudos mais aprofundados, utilizando-se técnicas de separação por cromatografia de coluna, CCD ou HPLC, visando confirmar o perfil de carotenóides de frutos de tucumã de coloração amarela.

Palavras Chaves: *Astrocaryum vulgare* Mart., Tucumã, Carotenóides.

Financiadores: Petrobrás, Funarbe.