



3º CONGRESSO
BRASILEIRO EM
**SAÚDE E
ALIMENTOS**
2016

14 E 15 DE ABRIL
AUDITÓRIO DA FASE
ARACAJU/SE

PROGRAMA FINAL

ARACAJU-SERGIPE



REALIZAÇÃO E ORGANIZAÇÃO:

dupla
COMUNICAÇÃO & EVENTOS

foram desmamados com 21 dias de nascido e mantidas com alimentação padrão em ambos os grupos, quando estes completaram 60 dias foi dosado os exames bioquímicos. **RESULTADO:** Foi observado que diferentemente do que foi expresso na 1ª geração, onde se observou um aumento de todo o perfil lipídico dos grupos experimentais, nesse estudo houve uma maior concentração de colesterol total, diminuição do HDL-C e aumento do LDL-C no grupo experimental (2°PO) quando comparados com o grupo controle (2°PC), já as frações de triglicerídeos e VLDL-C não apresentaram diferenças significativas quando comparados os grupos. **CONCLUSÃO:** Assim, sugere-se que as alterações encontradas na 1° geração como o aumento no perfil lipídico afetou de forma parcial a 2° geração, pois, embora não houve uma alteração em todo o perfil lipídico, mas, somente pelo fato de que algumas frações estarem alteradas é notória a percepção de que os fatores epigenéticos durante o período perinatal são cruciais para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis na vida adulta da prole, e que essa exposição epigenética tem efeito transgeracional. É evidente que é necessário realizar novos protocolos e pesquisas para agregar a confirmação acerca da epigenética na programação metabólica e o surgimento de doenças referentes a essa exposição.

[CÓD.48]

COMPOSIÇÃO PROXIMAL E CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE NOVOS GENÓTIPOS DE AÇAÍ (*Euterpe oleracea*)

Autora Principal: Paula Rossini Augusti

Coautores: Priscila do Carmo M. R. Torma, Patric de Lima, Ana Vânia Carvalho, Simone Hickmann Flôres, Alessandro de Oliveira Rios



O açaí é uma fruta nativa da Amazônia conhecida pelo importante valor nutricional, com altos teores de lipídios, fibras e proteínas, além de compostos bioativos como carotenóides e compostos fenólicos. Programas de melhoramento genético de vegetais tem como principal objetivo obter novas variedades com relação à adaptação, resistência, rendimento, tamanho, firmeza, cor e aroma (para frutas). Entretanto, poucos programas são desenvolvidos a fim de obter novas variedades visando a aspecto nutricional. Assim, esse estudo teve por objetivo avaliar a composição proximal e características físico-químicas de novos genótipos de açaí, uma vez que tais parâmetros são importantes para fins nutricionais. Amostras de seis genótipos foram obtidas e codificadas junto a Embrapa Amazônia Oriental (Belém, Brasil): L09P09, L22P13, L11P09, L06P13, L04P16 e BRS-PA_{MISTA}. Uma amostra foi obtida no comércio local para servir como padrão. As amostras, após sanitizadas e despulpadas, foram liofilizadas e armazenadas sob abrigo da luz a -18°C até o momento das análises. As análises de acidez, pH, sólidos solúveis (SS) e composição química (proteínas, cinzas, umidade, fibras, lipídios e carboidratos) foram realizadas de acordo com metodologias oficiais e em triplicata. Os resultados foram expressos em g por 100g de amostra seca (composição química, exceto umidade), % de ácido cítrico (acidez) e °Brix (SS). Os genótipos avaliados apresentaram valores de umidade de 87,77 a 91,53%, enquanto a amostra padrão apresentou teores de 88,7%. Com relação aos teores de fibras, os genótipos L06P13 e L09P09 apresentaram os maiores valores (15,64% e 15,88%, respectivamente), o que indicou um aumento de 25-27% em relação à amostra padrão. Os maiores valores de proteína foram encontrados nos genótipos BRS-PA_{MISTA}, L09P09 e L11P09 (9,50, 9,39 e 9,22%, respectivamente), embora sem diferenças significativas com relação a amostra padrão (9,06%). Ausência de diferença significativa também foi observada entre a amostra padrão (47,44%) e o genótipo com o maior teor de lipídios L04P16 (47,32%). O genótipo L06P13 apresentou 31% mais carboidratos e 27% mais cinzas quando comparado a amostra padrão. O pH dos genótipos avaliados variou de 5,17 (BRS-PA_{MISTA}) a 5,34 (L11P09), sendo ambos os valores estatisticamente diferentes da amostra padrão (5,24). Os genótipos L06P13, L04P16 e BRS-PA_{MISTA} apresentaram 66,7 e 75 % mais SS que a amostra padrão, enquanto o genótipo L11P09 apresentou o maior valor de acidez comparado ao padrão. Os resultados obtidos revelam que dos seis genótipos açaí (*Euterpe oleracea*) avaliados, L06P13 apresentou um aumento no conteúdo de fibras totais, cinzas e SS, enquanto o genótipo L09P09 se destacou pelo conteúdo de fibras e acidez. Os resultados sugerem que estes genótipos são promissores para o futuro de programas de melhoramento genético de açaí.

[CÓD.49]

