



## **CARACTERIZAÇÃO FÍSICA E FÍSICO-QUÍMICA DE DUAS VARIEDADES DE TAIOBAS ORIUNDAS DA TERRA INDÍGENA KAXINAWA DE NOVA OLINDA, FEIJÓ/ACRE**

Leidiane Silva Saraiva<sup>1</sup>; Joana Maria Leite de Souza<sup>2</sup>; Ana Paula Araújo<sup>2</sup>; Moacir Haverroth<sup>2</sup>; Almecina Ferreira Balbino<sup>3</sup>; Lin Shau Ming<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Fundação de Amparo a Pesquisa do Estado do Acre, Rio Branco/Acre, leidianesaraiva02@gmail.com

<sup>2</sup>Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa Acre, Rio Branco/Acre

<sup>3</sup>Universidade Federal do Acre, Rio Branco/Acre

<sup>4</sup>Outras, Botucatu/São Paulo

**RESUMO:** Diante da importância da busca por novas matérias-primas com características que atendam às exigências de um mercado em ascensão, este trabalho teve por objetivos caracterizar dois tipos de taioba denominados Kapanawa e Kistuku, oriundas da Terra Indígena Kaxinawa de Nova Olinda (TIKNO), coletadas na safra 2015/2016, Feijó/AC quanto às características físicas (comprimento X largura, cor da casca) e físico-químicas (umidade, cinzas, proteínas, lipídeos, fibras brutas, carboidratos, aw). Para a taioba Kapanawa, os resultados obtidos mostraram valores médios para comprimento entre 61,76 mm e 95,03mm e para espessura entre 36,77mm a 50,86mm. Já para a Kistuku as médias variaram entre 37,18mm e 55,41mm (comprimento) e 19,03mm a 32,84mm (espessura). Os valores dos componentes de cor das cascas das duas variedades de taiobas analisadas variaram na faixa de: 30 a 47,6 para o componente L\* (luminosidade ou brilho); 9,7 a 4,5 para a coordenada de cromaticidade a\*; 22,5 a 41,3 para a coordenada de cromaticidade b\* no caso da taioba Kistuku. O maior valor de b\* representa maior tendência à cor marrom. Para Kapanawa os valores foram: L= 34,2 a 40,1; a= 0,7 a 0,3; b= 34,3 a 53,4. Quanto ao quesito aw não houve diferença significativa para as variedades consideradas e as médias ficaram entre 0,03 a 0,16. As análises demonstraram que as taiobas Kapanawa e Kistuku apresentam maiores teores de carboidratos (88,91 % e 86,63%) e menores teores de proteínas (3,73% e 5,42%), cinzas (3,06% e 3,45%), fibras (3,13% e 3,32%), umidade (1,165 e 2,06%).

**PALAVRAS-CHAVE:** Povos tradicionais na Amazônia, Segurança Alimentar, Agricultura Familiar

**AGRADECIMENTOS:** à FAPAC/CNPq pela concessão das bolsas de Iniciação Científica, a aldeia Terra Indígena Kaxinawá de Nova Olinda (TIKNO) pelo o fornecimento das matérias-primas e à Embrapa Acre pela infraestrutura física para condução dos experimentos.