

124 - COMPOSTOS NUTRICIONAIS E FUNCIONAIS DA CULTIVAR DE AÇAIZEIRO BRS-PARÁ (Nutritional and functional compounds of the cultivar of açai tree BRS-Pará)

Sousa, H.N.¹; Baiocchi, M.V.²; Chisté, R.C.³; Cohen, K.O.⁴; Paes, N.S.⁵; Oliveira, M.S.P.⁶

O açai (*Euterpe oleracea* Mart.) é uma palmeira que produz frutos, cuja polpa é bastante apreciada não somente em sua região produtora, mas nas demais regiões do Brasil e no exterior. Por ser uma planta alógama, apresenta grande variação de tipos para os mais diversos caracteres de interesse, como precocidade, produtividade de frutos, rendimento de polpa, época de produção e composição nutricional e funcional, o que dificulta a sua padronização visando a comercialização para o mercado externo. Em 2004, a Embrapa Amazônia Oriental lançou uma cultivar de açazeiro, denominada de BRS-Pará, selecionada para as condições de terra firme e com bons níveis de produtividade. O programa de melhoramento foi realizado com base na seleção fenotípica da coleção de germoplasma de açazeiro, implantada no município de Belém, PA. Este trabalho teve como objetivo avaliar a sua composição nutricional e funcional. Os frutos foram colhidos em agosto de 2006, e para extração da polpa utilizou-se a proporção de 2 kg de frutos para 2 litros de água. Sua polpa apresentou 89,45% de umidade; 10,55% de sólidos totais; 0,20% de cinzas; 19,77% de proteínas; 40,92% de lipídeos; 1,8°Brix; pH de 4,81 e acidez total em ácido cítrico de 0,09%. Para a quantificação do teor de polifenóis totais, antocianinas totais e atividade antioxidante a polpa foi liofilizada, apresentando teor de polifenóis totais de 3964,66 mg.100g⁻¹, teor de antocianinas totais de 45,31 mg.100g⁻¹ e atividade antioxidante equivalente ao Trolox (TEAC) de 232,76 µM de trolox.g⁻¹. Pelos resultados apresentados a cultivar de açazeiro BRS-Pará apresenta bom rendimento em polpa, com significativos teores de lipídios e proteínas, sendo rica fonte de compostos fenólicos e com alta atividade antioxidante.

Apoio: PAVUC FP6-2003-INCO-DEV 2 e CNPq.

¹Biologia, graduanda, Universidade de Brasília-UnB

²Biologia, graduanda, Universidade Católica de Brasília-UCB

³Tecnólogo de Alimentos, doutorando, Universidade Estadual de Campinas-Unicamp

⁴Eng. Química, Ph.D., Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia

⁵Bióloga, M.Sc., Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia

⁶Eng. Agr., Ph.D., Embrapa Amazônia Oriental