

AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS FÍSICA E FÍSICO-QUÍMICAS DE TRÊS VARIEDADES DE PUPUNHA (*Bactris gasipaes*) NA EXTRAÇÃO COM CO₂ PRESSURIZADO. TAVARES, R.M.(1); OLIVEIRA, E.C.(1); CARVALHO, A.V.(2); VASCONCELOS, M.A. M.(2), CORRÊA, N.C.F.(1). (1) Laboratório de Operações de Separação(LAOS)/DEQAL/CT/UFPA, Rua Augusto Corrêa, 1, Guamá, 66075-900, Belém, PA, Brasil. E-mail: nadia@ufpa.br. (2) Laboratório de Agroindústria/ Embrapa Amazônia Oriental, Trav. Dr. Enéas Pinheiro s/nº. Belém, PA - Brasil - CEP 66095-100. E-mail: mavasc@cpatu.embrapa.br.

A pupunheira (*Bactris gasipaes*) é uma palmeira que ocorre desde a América central até a Amazônia e está sendo cultivada em larga escala em diversos Estados Brasileiros devido ser produtora de palmito. Esta palmeira produz um fruto, a pupunha, que hoje ainda não tem o seu aproveitamento tecnológico estabelecido. Estudos têm mostrado que a polpa deste fruto é uma potencial fonte de carotenos, fonte de vitamina A. O objetivo deste trabalho é avaliar o rendimento em óleo e teor de carotenos totais em três variedades de pupunha com foco no seu aproveitamento tecnológico. A pupunha foi coletada no município de Santa Isabel no estado do Pará. As variedades das pupunhas foram identificadas visualmente, cujas características foram obtidas a partir da análise de 15 frutos de cada espécie escolhidos aleatoriamente. Os resultados médios das análises das pupunhas 1, 2 e 3 são respectivamente: Diâmetro transversal 44,8mm; 47,9mm; 29,3mm. Diâmetro Longitudinal 50,16mm; 54,6mm; 37,9mm. Umidade 54,05%; 54,80%; 45,30%. Bem como o teor protéico foi de 3,25%; 1,72% e 2,72%. O rendimento em polpa das variedades foi de 76% para a pupunha 1, 80% para a pupunha 2 e 71% para a pupunha 3. O óleo foi extraído usando CO₂ em condições supercríticas e o rendimento em óleo foi maior para a pupunha 1 com 13,9% e 6,66% de ácido palmítico, e as pupunhas 2 e 3 tiveram 11,67% e 12,23% de rendimento e 23,03; 41,36% de ácido palmítico, respectivamente. A amostra 2 apresentou maior teor de carotenóides tendo cerca de 4558,36ppm, enquanto que a amostra 1 apresentou 278,25ppm e a 3 804,32ppm. A granulometria dos frutos usados na extração pode ter influenciado no baixo rendimento de óleo. O uso de CO₂ supercrítico é uma boa alternativa para a extração deste óleo porque usa temperaturas relativamente baixas evitando a degradação térmica dos carotenos.

Financiadores: Autores