

AVALIAÇÃO DA CONSERVAÇÃO DE AÇAÍ ORIGINADO DA REGIÃO DO BAILIQUE (AP) E PROCESSADO EM BEBIDA

Ednei Assunção Antunes Coelho¹

Valéria Saldanha Bezerra²

Os frutos de açaí provenientes do Arquipélago do Bailique/AP podem suprir em grande parte a demanda de frutos da capital, mas a matéria prima não chega em boas condições após o transporte por aproximadamente 12 horas de viagem, sob temperatura ambiente. Deste modo foram realizados estudos de dois processos de armazenamento da matéria prima durante o transporte do fruto do arquipélago até a capital, com e sem refrigeração. Os frutos foram processados em vinho e levados ao Laboratório de Alimentos da Embrapa Amapá, onde avaliou-se suas transformações físico-químicas durante quatro dias de conservação da bebida sob temperatura de refrigeração, assim como a avaliação sensorial. Observou-se que tanto o vinho proveniente de frutos transportados sob refrigeração, quanto o de frutos transportados em temperatura ambiente apresentaram boa conservação, sem grandes modificações em seus teores nutricionais durante o período de refrigeração, demonstrando assim a importância da refrigeração para a conservação da qualidade. Na análise sensorial observou-se que o vinho proveniente de frutos transportados sob refrigeração, no primeiro dia foi aprovado por 100% dos provadores, que afirmaram ter gostado do vinho, e após 24 horas sob refrigeração, 92,6% dos provadores gostaram do vinho. Já o vinho proveniente de frutos transportados em temperatura ambiente, no primeiro dia de conservação obteve aprovação de 47,2% provadores, e no segundo dia 66,7% dos provadores afirmaram ter gostado da bebida. Outro fato importante observado é que o fruto transportado sob refrigeração apresenta sua polpa com qualidades físicas superiores ao transportado em temperatura ambiente, facilitando o processamento. Conclui-se que o fruto proveniente do arquipélago do Bailique/AP pode concorrer no mercado da capital Macapá, oferecendo um produto de qualidade similar ao do mercado local, quando transportado sob refrigeração, assim como produto de menor qualidade, quando transportado sob temperatura ambiente, mas com um nicho de mercado para este tipo de bebida

1-Bolsista de Iniciação Científica Nível Superior - SEAMA

2-Orientadora - EMBRAPA