

AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS DO VINHO DE AÇAÍ COMERCIALIZADO EM MACAPÁ E SANTANA (AP)

Valéria Saldanha BEZERRA^{1*}; Maísa Vanesa da Silva NERY²;

Márcia Simone Amaral LOBATO²

RESUMO

A bebida proveniente do fruto do açaizeiro, conhecido como vinho, representa item básico na alimentação da população amapaense, estimando-se um consumo médio diário de 27 mil a 34 mil L/dia somente na capital Macapá. Este trabalho teve por objetivo analisar alguns componentes químicos do vinho de açaí, comercializado em quatro pontos distintos dos principais municípios consumidores, de Macapá e Santana (AP), e originados de diferentes locais de coleta dos frutos, com intervalos de tempo entre coleta e processamento distintos. As amostras foram transportadas ao Laboratório de Alimentos da Embrapa Amapá, em recipientes estéreis, onde realizaram-se as avaliações do teor de umidade, sendo a matéria seca determinada por diferença; pH, extrato etéreo (lipídeos) e da proteína bruta. As amostras de vinho de açaí adquiridas enquadraram-se nos padrões físico-químicos disponíveis na literatura, apresentando-se como alimento altamente calórico com média de 7,1% de lipídeos, mas não podendo ser considerada uma fonte protéica única, pois apresentou teor de 2,1% de proteína bruta, devendo ser ingerida com alimentação complementar.

SUMMARY

AVALIATION OF CHEMICAL CHARACTERISTICS OF AÇAÍ WINE COMMERCIALIZED IN MACAPA AND SANTANA (AP)

The drink originated from the fruit of the açaí tree, known as wine, represents basic item in the feeding of the Amapa population, being estimated a medium diary consumption of 27 thousand to 34 thousand L/day only in the Macapa city. This work had for objective to analyze some chemists components of the açaí wine, traded in four different points from the principal consuming municipal districts, of Macapa and Santana (AP), and originated of different areas of fruits collection, with distinctive intervals of time among collection and processing. The samples were transported to the Food Laboratory of Embrapa Amapa, in sterile recipients, where the evaluations of the samples to humidity content, being the dry matter estimated for difference; of the pH, where the pH meter used was of the METROHM marks; of the ethereal extract and of the crude protein. The samples of açaí wine were framed in

¹ Embrapa Amapá Caixa Postal 10 Macapá AP 68906970 valeria@cpafap.embrapa.br Autor responsável

² Embrapa Amapá/FUNDAP/UNIFAP Caixa Postal 10 Macapá AP 68906 970 maisany@bol.com.br e marciasimony@bol.com.br.

the available physical-chemical patterns in the available literature, being shown as food highly caloric with average of 7,1% of lipids, but not could be considered a protein source only, because of the presented tenor of 2,1% of brute protein, should be ingested with complemental feeding.

Palavras-chave: açai, componentes, mandioca, conservação, processamento mínimo.

1 - INTRODUÇÃO

O açazeiro é uma palmeira tipicamente tropical, encontrada em toda a região do estuário amazônico, sendo o fruto coletado de forma extrativista e de difícil quantificação do volume ofertado [5], representando cerca de 13,9% do valor da produção extrativa vegetal do Estado do Amapá [1]. A bebida extraída de seu fruto, conhecida como vinho, constitui item básico da alimentação amapaense, estimando-se um consumo médio diário de 27 mil a 34 mil L de vinho de açai no município de Macapá [7]. Pelo lado social, os frutos são de fundamental importância para a subsistência de algumas populações ribeirinhas, pelo alimento que proporcionam e pela comercialização do excedente da produção familiar. Devido à importância deste item da dieta diária da população amapaense, faz-se necessário a avaliação das características físico-químicas de amostras de vinho coletadas em dois dos maiores municípios consumidores, Macapá e Santana, e originadas de diferentes locais de coleta dos frutos, com intervalos de tempo entre a coleta e processamento do fruto distintos.

2 – MATERIAIS E MÉTODOS

As amostragens de vinho foram realizadas em quatro locais de processamento do açai, denominadas "batedeiras", sendo duas em Macapá e duas no município de Santana (AP). As batedeiras de Macapá geralmente obtêm o fruto originário das ilhas do Estado do Pará, colhidos geralmente 72h antes do processamento, devido à distância dos pontos de coleta ao local de processamento, enquanto que as batedeiras do município de Santana são fornecidas por frutos da Ilha de Santana (AP), cujos frutos são coletados e adquiridos no mesmo dia do processamento em vinho. As análises foram realizadas no Laboratório de Alimentos da Embrapa Amapá. O delineamento experimental utilizado foi o inteiramente casualizado, em três repetições, sendo cada tratamento representado por um ponto de venda de açai. O teor de umidade (%) do vinho foi determinado gravimetricamente em estufa a 105°C [4] e a matéria seca determinada por diferença. Para a leitura do pH utilizou-se peagâmetro marca METROHM. O extrato etéreo ou teor de lipídeos foi obtido por extração contínua com éter etílico em aparelho tipo Soxhlet [2]. O teor de proteína bruta determinado pelo método micro-Kjedahl conforme procedimento da AOAC [2]. Para a análise estatística foi aplicado o teste de Tukey, a 5%.

3 – RESULTADOS E DISCUSSÃO

A bebida de açaí é conhecida como um alimento “forte” e “pesado” pelos consumidores, e esta identificação de alimento calórico é devido ao seu alto teor de gordura, que ocasiona uma sensação de saciedade rápida. O teor de lipídeos da bebida de açaí varia de 6,0% [3] [9] a 7,7% [6], sendo que a média das amostras no ensaio foi de 7,1%. Estas amostras apresentaram diferença significativa, sendo que as coletadas em Macapá apresentaram o maior e menor teores de lipídeos, enquanto que as coletadas em Santana não apresentaram diferença entre si (Figura 1).

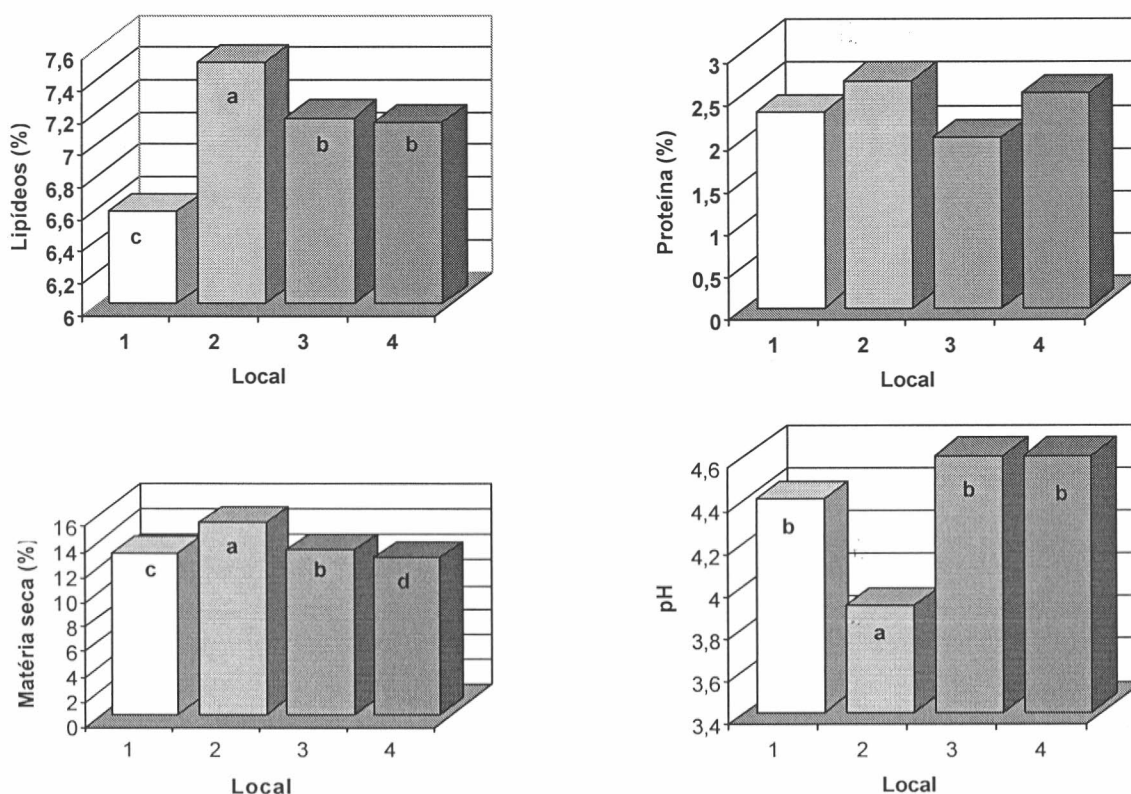


Figura 1 – Teores de lipídeos (%), proteína (%), matéria seca (%) e pH de amostras de vinho de açaí adquiridas em Macapá e Santana (AP)

Geralmente, há referência ao vinho de açaí como fonte energética, mas é uma afirmação altamente discutível, pois o teor de proteína encontrado em bebidas de açaí varia de 1,5% [6] a 13% [8]. Nas amostras coletadas, a média do teor de proteína foi de 2,4%, não havendo diferença significativa entre estas, e valor semelhante ao encontrado por Franco [3], 2,1% (Figura 1).

A avaliação de matéria seca das amostras revelou que a de número 2 diferiu estatisticamente das demais, havendo portanto maior quantidade de água na composição

daquelas, mas sendo comercializadas com o mesmo valor da mais concentrada. Este fato é devido ao empirismo utilizado no método rústico de processamento do fruto em bebida, sem qualquer mensuração formal de quantidades e volumes utilizados (Figura 1).

Em relação ao pH das amostras, a bebida se apresentou ácida, e a média encontrada (4,4) está em consonância com o valor encontrado por [6]. Somente a amostra 2, coletada em Macapá e de origem das ilhas do Pará, se diferenciou significativamente das demais (Figura 1).

4 – CONCLUSÕES

As amostras de vinho de açaí adquiridas em bateadeiras de Macapá e Santana, com distintos locais de coleta dos frutos, enquadraram-se nos padrões físico-químicos disponíveis na literatura.

As bebidas de açaí apresentaram-se como alimento altamente calórico, pelo seu alto teor de lipídeos, mas não podem ser consideradas como fonte protéica única, devendo ser consumida com alimentação complementar.

5 – REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- [1] ANUÁRIO ESTATÍSTICO DO AMAPÁ 1998-2000. Macapá: SEPLAN, v.42, 2000.
- [2] ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS. **Official methods of analysis of the Association of Official Analytical Chemists**. 15.ed. Washington, 1990. 2v.
- [3] FRANCO, G. **Tabela de composição dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 307p. 2001.
- [4] INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz: métodos químicos e físicos para análise de alimentos**. 3.ed. Sao Paulo, 1985. 533p.
- [5] NOGUEIRA, O.L. **Regeneração manejo e exploração de açaiçais nativos de várzea do estuário amazônico**. Belém, 1997 149p. Tese de doutorado (Doutor em Ciências Biológicas). Universidade Federal do Pará.
- [6] PONTES, M.A.N.; MAGNO, P.S.L.; FELIPE, A.M.P.F.; MATTIETO, R.A. **Elaboração do néctar de açaí (*Euterpe oleracea* Mart.) com e sem ácido cítrico**. XVI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Rio de Janeiro, RJ, 15-17 de julho de 1998.
- [7] POULLET, D. **Açaí: estudo da cadeia produtiva fruto e palmito**. Macapá: IEPA, 43p. 1998.
- [8] ROGEZ, H. **Açaí: preparo, composição e melhoramento da conservação**. Belém: EDUFPA, 313p. 2000.
- [9] SIQUEIRA, G.C.L.; MENEZES, M.; SIQUEIRA, S.L.; SILVA, J.F. da; RIVERA, G.R.A.; VICENTE, C.A.R.; NIETO, M.D. **Produtos potências da Amazônia: açaí**. Brasília: MMA/SUFRAMA/SEBRAE/GTA, 1998. 51p.