

ANAIIS

10 Congresso de Ciências Farmacêuticas de Cascavel - PR

10 SIMPÓSIO em Ciência e Tecnologia de Alimentos do MERCOSUL

- ◆ ALIMENTOS
- ◆ ANÁLISES CLÍNICAS
- ◆ FARMÁCIA
- ◆ MEDICAMENTOS



unioeste
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO OESTE DO PARANÁ



CURSO DE FARMÁCIA

I CONGRESSO DE CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS DE CASCAVEL - PR
I SIMPÓSIO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS DO MERCOSUL
11 A 15 DE JULHO DE 2004

COMISSÃO ORGANIZADORA

COORDENAÇÃO GERAL

Luciane Sene

MEMBROS EFETIVOS

Alex Sandro Jorge
Alfredo Back
Andréia Conegero Sanches
Carla Brugin Marek
Daniela Ferreira Miyata
Deisy Alessandra Drunkler
Eduardo Borges de Melo
Élcio José Bunhak
Fabiola Giordani
Graziela Braun
Ionete Barzoto
Jaqueline Plewka
Luciana Oliveira de Fariña
Marcelo Rebecca
Marco Antonio Costa
Paulino Yassuda Filho
Rinaldo Ferreira Gandra
Rita de Cássia Garcia Simão
Sara Alves de Medeiros
Simone Maria Menegatti de Oliveira
Veridiana Lenartovicz

COMISSÃO CIENTÍFICA

Ana Maria Itinose
Fabiana André Falconi
Helena Teru Takahashi
Jorge Juarez V. Teixeira

PROJETO GRAFICO

Alexandre Mendes dos Reis
Ana Maria Itinose
Jorge Juarez V. Teixeira

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO PALMITO DE PUPUNHA ENVASADO

Valéria Saldanha Bezerra, Gilberto Ken-Iti Yokomizo e Antônio Cláudio Almeida de Carvalho (Embrapa Amapá, AP - Valéria Saldanha Bezerra: valeria@cpafap.embrapa.br; valsabe@uol.com.br)

O palmito de pupunha (*Bactris gasipaes*) possui características bastante peculiares, tendo sabor doce e coloração amarela, sendo bem aceito no mercado nacional e internacional, em substituição do palmito de Euterpe. O palmito está sujeito à contaminação por fungos produtores de toxinas, o que pode ser evitado pela aplicação de tratamento térmico eficiente e acidificação, podendo modificar as características do produto. Este trabalho teve por objetivo avaliar a composição físico-química de palmito de pupunha envasado em vidros, com esterilização comercial e a acidificação, após 02 anos de armazenamento em temperatura ambiente. Os vidros de palmito foram selecionados aleatoriamente, em número de três amostras, e armazenados em temperatura ambiente por 02 anos. Após abertura dos vidros, os toletes de palmito de pupunha foram analisados no Laboratório de Alimentos da Embrapa Amapá, segundo o delineamento experimental inteiramente casualizado com três repetições. A umidade (%) foi determinada gravimetricamente, após a salmoura ter sido totalmente escorrida. A acidez total titulável (% ácido cítrico) foi determinada com NaOH 0,1N, o teor de sólidos solúveis totais (°Brix) através de leitura em refratômetro Optical American, e o extrato etéreo por extração contínua (AOAC, 1990). Em relação à umidade, houve diferença significativa entre as amostras, com média de 90,2%. A análise do teor de sólidos solúveis totais também apresentou variação significativa, com média das amostras de 5,87°Brix. A acidez total titulável, com média geral de 0,42g ácido cítrico/100g, também apresentou variações entre os materiais, também observando um aumento no teor deste ácido durante o armazenamento das amostras. Os materiais variaram quanto ao teor de lipídeos, com média de 2,87%. O pH dos toletes de palmito ao serem avaliados também apresentaram variação quanto ao pH, variando de 4,1 a 4,3, mas ainda dentro da faixa de segurança para controle do crescimento do *Clostridium botulinum*, fungo produtor da toxina botulínica. Os resultados das amostras de palmito de pupunha revelaram que a acidificação realizada no envase do material foi eficiente, até o final do prazo de validade, na manutenção das condições próprias para o controle seguro de contaminantes biológicos.