

# 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](mailto:valeria@cpafap.embrapa.br); [valsabe@uol.com.br](mailto: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.