

VARIAÇÃO DOS TEORES DE PROTEÍNAS E LÍPIDIOS TOTAIS EM GENÓTIPOS DE AÇAÍ

MATTIETTO, R. A. (1); OLIVEIRA, M.S.P (1); TSUKUI, A.(2);
CORDEIRO, B.S. (2)

(1) Embrapa Amazônia Oriental, Laboratório de Agroindústria – Caixa Postal 48, Cep 66095-100, Belém - PA, Brasil. Laboratório de Agroindústria – Belém, PA. (2) Faculdade de Engenharia de Alimentos, UFPA – Belém, PA. E-mail: rafaella@cpatu.embrapa.br

O programa de melhoramento genético da Embrapa Amazônia Oriental, mantém uma coleção de germoplasma de açaizeiro, no Município de Belém, PA. Dentro deste Banco Ativo de Germoplasma, identificar genótipos de açaizeiro quanto as suas características físico-químicas e nutricionais têm sido alvo de muitas pesquisas. Desta forma, o objetivo do presente trabalho foi avaliar possíveis variações na composição química da polpa do fruto, neste trabalho especificamente, proteínas e lipídios. As metodologias seguiram métodos oficiais da AOAC (1997), sendo estudados 22 diferentes genótipos de açaí. Os frutos, após coleta, foram submetidos a uma sanitização com cloro livre a 30mg/L por 15 minutos, sendo em seguida macerados em água a 60°C por 15 minutos e levados ao processamento, em despulpador vertical específico para os frutos. A quantidade de água adicionada no processo foi fixa e igual em todos os despulpamentos. Os resultados indicaram que as polpas estudadas apresentaram teores de lipídios variando de 28,98 a 70,53%, com média de $51,49\% \pm 10,05$. Segundo normas do Programa de Identidade e Qualidade Mínima (PIQ) para a polpa de açaí (MAPA, 2000), a quantidade mínima e máxima para o teor de lipídios em amostras de açaí deve ser de 20 e 60g/100g de matéria seca, respectivamente. Nos genótipos estudados, nenhuma se apresentou abaixo do mínimo, porém cinco amostras ultrapassaram os 60% estipulados para o teor. Em relação aos teores de proteínas, as polpas apresentaram variação de 4,16 a 16,62%, com média de $10,08 \pm 3,28$. Segundo o PIQ açaí, não existe um valor máximo estipulado, porém o mínimo não deve ser inferior a 6g/100g de matéria seca. Somente dois genótipos não se apresentaram dentro do padrão da legislação vigente. As informações geradas são úteis para os melhoristas genéticos, que podem fazer uso das informações nutricionais dos genótipos em busca de cultivares mais apropriados a legislação e comercialização.

Palavras chaves: *Euterpe oleracea.*, melhoramento genético, caracterização.

Fonte financiadora: EMBRAPA.