

alimentares, este trabalho teve como objetivo quantificar alguns constituintes de interesse alimentício e funcional em frutos de pataú. Os frutos foram adquiridos em feiras de Manaus (safra 2005) e a porção comestível foi avaliada quanto aos sólidos totais, lipídios, fibras, sólidos insolúveis em álcool, pectina, cinza, fenólicos, flavonóides, antocianinas e carotenóides. Do ponto de vista nutricional destaca-se o valor energético decorrente principalmente dos lipídios e do ponto de vista funcional destacam-se as fibras e os metabólitos secundários, como os fenólicos e flavonóides, indicando a importância do consumo do pataú. **Palavras-chave:** proteínas; lipídios; fibras; fenólicos.

22 - C. Agrárias - CONSERVAÇÃO IN SITU DA VARIABILIDADE FENOTÍPICA DE SAPOTA POR AGRICULTORES FAMILIARES DO ALTO SOLIMÕES, AM. Jucélia Oliveira Vidal¹, Hiroshi Noda², Francisco Manóares Machado² e Danilo Fernandes da Silva Filho² (1-INPA/FAPEAM; 2-INPA/CPCA). A sapota (*Quararibea cordata* (Hum. & Bonpl.), Bombacaceae), é uma frutífera ocorrente na Amazônia Ocidental que possui um alto potencial devido a suas excelentes características agrônomicas, que favorecem à expansão do seu cultivo. O estudo teve como objetivo caracterizar a variabilidade fenotípica de amostras de sapota cultivadas por agricultores familiares. As áreas de coletas das amostras foram os municípios de Atalaia do Norte, Benjamin Constant e Tabatinga no Brasil, e em Letícia situado na Colômbia. Progenies de família de meios irmãos foram descritas, georeferenciadas e caracterizadas de acordo com as preferências dos agricultores familiares. Amostrou-se aleatoriamente 10 frutos e sementes de cada progênie e mensurou-se quanto à largura, comprimento, espessura da casca, peso, coloração e forma. Nos frutos, adicionalmente observou-se o número de semente e grau brix. Os resultados permitiram estimar a variabilidade fenotípica dos frutos em relação à forma, tamanho, peso e grau brix. As sementes não apresentaram variações fenotípicas, sendo verificado, no entanto, desuniformidade na germinação. Os agricultores familiares em parceria com o Instituto Nacional de Pesquisa da Amazônia (INPA), vêm implantado nas comunidades uma coleção de germoplasma de sapota, e assim esses materiais conservados in situ poderão ser utilizados em programas de melhoramento genético da espécie. **Palavras-chave:** Sapota; Conservação; Variabilidade fenotípica.

23 - C. Agrárias - CONSTITUINTES NUTRICIONAIS DA SARDINHA (*Tripurtheus elongatus* spp). Súsi Simas da Silva¹, Jaime P.L. Aguiar², Lucia Kiyoko Ozaki Yuyama², Artemiza Pessoa¹ (1-Bolsista PIBIC/INPA; 2-INPA). Estudos no que concerne aos constituintes nutricionais de pescados são limitados, particularmente elementos minerais, necessitando de ampliação dessas informações como forma de valorização do produto para a Região Amazônica. Sendo assim, o presente estudo quantificou os macro e micro elementos minerais da sardinha. O pescado foi adquirido junto a embarcações pesqueiras no Porto Central de Abastecimento do Amazonas (CEASA), Abril de 2004 e processados no Laboratório de Alimentos e Nutrição-INPA. Foi analisada a sardinha *in natura*, cozida, assada, frita e frita tostada quanto aos elementos minerais de acordo com a metodologia preconizada pelo IAL e Manual da Perkin Elmer por leitura direta em espectrofotômetro de absorção atômica. Dentre os elementos minerais Ca: 590,5 ± 21,9 mg; K: 404,9 ± 47,4 mg; Na: 1006,4 ± 31,0 mg; Zn: 2,9 ± 0,1 mg; Fe: 3,0 ± 0,7 mg e em 100g da parte comestível foram significativamente maiores e Mn: 759,7 ± 13,6 na sardinha frita tostada. Espera-se estar contribuindo na divulgação de uma espécie autóctone. Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia-INPA / Coordenação de Pesquisas em Ciências da Saúde/Laboratório de Alimentos e Nutrição, E-mail: yuyama@inpa.gov.br. **Palavras-chave:** Minerais; Peixe; Preparações.

24 - C. Agrárias - CRESCIMENTO DO TUCUNARÉ *Cichla temensis* NO MÉDIO RIO NEGRO ATRAVÉS DE ANÁLISE DE ANÉIS DE CRESCIMENTO EM OTOLÍTIOS E ESCAMAS. Adriano Rodrigues de Souza, Mario Thomé-Souza e Roselany Corrêa (Centro Universitário Nilton Lins). O camu-camu tem importância por ser a principal fonte natural de ácido ascórbico e este por sua ação como vitamina e antioxidante. Como a ascorbato oxidase está diretamente relacionada com a oxidação do ácido ascórbico, esta pesquisa teve como objetivo determinar o teor de ácido ascórbico e a atividade da ascorbato oxidase em frutos de camu-camu. Os frutos de plantas cultivadas em terra firme procedentes da Fazenda Pantanal, Novo Remanso (AM), foram analisados quanto aos teores de ácido ascórbico. Após a extração com tampão Na₂HPO₄ 200 mM, pH 7, filtração em gel (coluna PD10 Sephadex G 25, Pharmacia), a atividade foi determinada pela oxidação do substrato a 30°C, por 15 min e expressa em μmoles de ácido ascórbico/mim/mL de extrato enzimático (ácido ascórbico a 2,95 × 10⁻³ μmol / 15 min / 0,1 mL da enzima). Valores mais elevados de ácido ascórbico e da atividade de ascorbato oxidase foram observados na casca do camu-camu. **Palavras-chave:** atividade enzimática; polpa; casca; fruto da Amazônia.

25 - C. Agrárias - DESEMPENHO DE ESPÉCIES FLORESTAIS SELECIONADAS PARA A PRODUÇÃO DE LENHA NA REGIÃO DE IRANDUBA - AM. Karol de Souza Barbosa¹, Cintia Rodrigues de Souza² e José Brandão de Moura¹ (1-Inst. de Tecnologia da Amazônia-UTAM; 2-Embrapa

Amazônia Ocidental). O objetivo desse trabalho foi de avaliar o desempenho de quatro espécies selecionadas com potencial para produção de lenha e estabelecer plantações-piloto aos 1 ano de idade. As árvores foram provenientes do plantio da Estação Experimental do "Caldeirão", no município de Iranduba-AM. As espécies selecionadas foram: *Acácia mangium* (acácia mangium), *Acácia auriculiformis* (acácia auriculiformis), *Sclerolobium paniculatum* (taxi-branco) e bambu (*Bambusa vulgaris* var. *vittata*). Foi calculada a média do diâmetro a altura do peito (DAP) e altura para os três melhores fustes de cada espécie. Verificou-se que a espécie *Bambusa vulgaris* var. *vittata* apresentou 98,3% de sobrevivência, porém seu incremento médio anual (DAP, altura, volume) foi baixo em relação às outras. Verificou-se que aos 12 meses de idade a espécie que mais se destacou foi a *acácia mangium*, com 2,50 m³ ha⁻¹ ano⁻¹, seguida pela *acácia auriculiformis* que apresentou desempenho satisfatório com 1,93 m³ ha⁻¹ ano⁻¹. O bambu apresentou um incremento médio de 1,87 m³ ha⁻¹ ano⁻¹ e o taxi-branco obteve 0,2 m³ ha⁻¹ ano⁻¹. As espécies *acácia mangium* e *acácia auriculiformis* se destacaram com características desejáveis para a produção de madeira em curto espaço de tempo. **Palavras-chave:** Espécies Florestais; Biomassa; Produção de Lenha; Rápido Crescimento.

26 - C. Agrárias - DINÂMICA DE NUTRIENTES NO SOLO E SEDIMENTO EM RESERVA FLORESTAL SOB CRESCENTE PRESSÃO ANTRÓPICA EM SEU ENTORNO. Angela Andrade Almeida, Sávio José Filgueiras Ferreira e Maria do Socorro Rocha da Silva (INPA). A Reserva Florestal Adolpho Ducke pertence ao Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (INPA) desde 1963 e compreende uma floresta tropical de terra firme dentro da cidade de Manaus, a qual está assentada sobre terrenos sedimentares da Formação Alter do Chão de idade cretácica. Na Amazônia brasileira predominam solos cujas classes são o latossolo amarelo, o podzólico vermelho-amarelo distrófico e a areia quartzosa, todos ocorrendo em condições de terras firmes, e relevo suavemente ondulado. O presente estudo objetiva avaliar o comportamento de nutrientes no solo e no sedimento em uma área de Reserva Florestal, que compreende uma área de 100 km² (10x10 km) e está situada na periferia de Manaus e encontra-se sob forte pressão de ocupação antrópica em seu entorno. O local da amostragem é um transecto Norte-Sul abrangendo uma área de 1,5 km, incluindo as áreas de relevo: baixo, encosta e platô, nas proximidades do igarapé Bolívia. Foram abertas trincheiras para as coletas das amostras nas camadas: 0-10, 10-20, 20-30, 30-50, 50-100 cm de profundidade. As coletas foram realizadas em agosto/2004, novembro/2004, janeiro/2005, março/2005 e maio/2005. As determinações químicas foram: pH, K, Na, Mg, Ca e Al. As quantidades de matéria orgânica (MO) foram calculadas a partir dos resultados de C. Na descrição microscópica verificou-se que o solo do baixo tende a uma cor cinza escuro a claro. Os solos da encosta e platô apresentaram cores marrom-amarelado com tons alaranjado. Todas as camadas de 0-10 cm apresentaram cor cinza com tons escuros sendo proveniente do maior acúmulo de liteira na parte superficial do perfil. A textura predominante no baixo é arenosa, na encosta é argila-siltosa e no platô é argilosa. Os dados de matéria orgânica mostram que na área as condições topográficas do baixo proporcionam maior concentração de liteira. Na área de declive as liteiras são carregadas e não se concentram, fato este que demonstra que há maior quantidade de C no baixo que na encosta e platô. Notou-se que os valores de MO decresce com a profundidade, demonstrando que na parte superior dos perfis há maior teores derivados da vegetação existente na superfície do solo. Foi possível observar que os nutrientes são dominados pela matéria orgânica do solo e assim a conservação da matéria orgânica nestes solos é um fator muito importante para a manutenção da fertilidade desses solos. Na questão da influência da urbanização verificou-se que no processo de ciclagem dos elementos é possível que esteja sendo afetadas, fato comprovado através da migração rapidamente dos elementos tanto no período seco como no chuvoso, diminuindo assim sua concentração dos nutrientes no solo, contudo a Reserva Florestal Adolpho Ducke na área interna ainda guarda característica meio natural, porém em suas bordas o solo se encontra em condições naturais modificadas por influência da área urbana aos seus arredores. **Palavras-chave:** Reserva Florestal; ciclagem de nutrientes; Floresta em área urbana; Monitoramento Ambiental.

27 - C. Agrárias - EFEITO DA TAXA DE ALIMENTAÇÃO E DA FREQUÊNCIA ALIMENTAR NO CRESCIMENTO E PRODUTIVIDADE DE JUVENIS DE TAMBQUI (*Colossoma macropomum*) EM TANQUE-REDE. Clichenner Rodrigues Silva, Levy de Carvalho Gomes, Franmir Rodrigues Brandão, Marcus Vinicius Tôrres de Brito (Embrapa Amazônia Ocidental). O cultivo de tambqui em tanque-rede tem sido bastante difundido no Brasil e na América do Sul. Portanto, o objetivo deste trabalho foi de estabelecer uma frequência e taxa alimentar ótima durante a recria de tambqui em tanque-rede. Foram utilizados 12 tanques-rede de 1m³, onde foi realizado um experimento fatorial com duas taxas (5 e 10% biomassa/dia) e duas frequências (2 e 3 refeições/dia) de alimentação, durante 45 dias. No final do experimento foram amostrados 20% dos peixes de cada tanque-rede, para realizar uma biometria. A sobrevivência, ganho de peso e biomassa final foram calculados. Também foi verificado o custo de alimentação. Os peixes