

COMPOSIÇÃO MINERAL DO BUTIÁ (*Butia capitata*)

Liane Xavier Fonseca¹, Ana Cristina Richter Krolow², Rosa Lía Barbieri³, Leonardo Nora⁴

¹Mestranda, Ciência e Tecnologia Agroindustrial, Universidade Federal de Pelotas (UFPEL) - lianexfonseca@yahoo.com.br

²Doutora, Pesquisadora, Embrapa Clima Temperado, BR 392-KM 78, Pelotas/RS.

³Doutora, Pesquisadora, Embrapa Clima Temperado, BR392-KM78, Pelotas/RS.

⁴Professor, Departamento de Ciência e Tecnologia Agroindustrial, UFPEL.

RESUMO - O Butiá ou butiazeiro (*Butia capitata*) pertencente a família Arecaceae, é uma palmeira nativa da América do Sul. Seu fruto é drupa comestível, com mesocarpo carnoso e fibroso e seu epicarpo na maturidade apresenta coloração amarelo-alaranjada. As frutas nativas geralmente apresentam teores de minerais significativamente maiores do que plantas cultivadas sendo, portanto, uma boa alternativa de alimentação devido a presença destes elementos essenciais a saúde humana. Portanto, este trabalho teve como objetivo, determinar os macro e micronutrientes presentes em frutos de butiá (*Butia capitata*). A polpa de butiá apresentou maiores concentrações de potássio (1.510,00 mg.g⁻¹), seguido de magnésio (70 mg.g⁻¹), cálcio (50 mg.g⁻¹), manganês (3,3 mg.g⁻¹), Zinco (0,81 mg.g⁻¹), fósforo (0,58 mg.g⁻¹), cobre (0,51 mg.g⁻¹) e ferro (0,41 mg.g⁻¹). De acordo com os resultados, esta fruta pode ser considerada uma boa fonte de minerais necessários ao desenvolvimento e manutenção da saúde humana.

Palavras-chave: minerais, butiá, espectrofotômetro, absorção atômica.

INTRODUÇÃO

O Butiá (*Butia capitata*) pertencente à família Arecaceae, é uma fruta nativa da América do Sul, sendo encontrada nas matas e campos das regiões altas do Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul, além de Paraguai, Argentina e Uruguai. O butiá também conhecido como butiazeiro é uma palmeira de até 7m, seu fruto é drupa comestível, com mesocarpo carnoso e fibroso, possui sabor doce-ácido e seu epicarpo na maturidade apresenta coloração amarelo-alaranjada (Henderson et al., 1995; Pedron et al., 2004).

Os frutos de *Butia capitata* são muito apreciados na forma *in natura* e processados, na forma de geléias, sucos, sorvetes, licores entre outros produtos (Nunes et al., 2010). Além das diversas possibilidades de consumo, a planta ainda é considerada ornamental, sendo utilizada na decoração de ruas, praças e jardins.

Segundo os dados disponíveis nas tabelas de composição de alimentos, frutas e hortaliças são fontes ricas em minerais (MENDEZ et al., 2003; FRANCO, 2004). As frutas nativas, como o butiá, geralmente apresentam teores significativamente maiores

de minerais do que plantas cultivadas sendo, portanto, uma boa alternativa de alimentação devido a presença destes elementos essenciais a nutrição humana (Kinupp; Barros, 2008). Portanto, o presente trabalho teve como objetivo determinar os macronutrientes (P, Ca, Mg, K) e micronutrientes (Cu, Mn, Zn e Fe) presentes em frutos de butiá (*Butia capitata*).

MATERIAL E MÉTODOS

Os frutos de butiá foram coletados em uma propriedade do município de Tapes/RS, safra de 2010. Inicialmente as frutas foram selecionadas e sanitizadas, após a polpa foi separada manualmente das sementes e armazenada em freezer (-18°C) até o momento de sua desidratação por liofilização. A polpa desidratada foi triturada em moinho para obtenção de pó, e este foi seco em estufa convencional a 65°C por 1 hora.

Os minerais foram determinados quantitativamente utilizando um espectrofotômetro de absorção atômica (modelo AA 240 FS, Varian), calibrado em condições específicas de comprimento de onda, fenda e mistura dos gases para cada elemento e as análises realizadas em duplicata.

Este trabalho foi realizado no Laboratório de Ciência e Tecnologia de Alimentos e Central Analítica da Embrapa Clima Temperado, durante o mês de novembro de 2010.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados dos elementos minerais presentes em frutos de butiá encontram-se na Tabela 1.

Dentre os macronutrientes analisados, o potássio apresentou maior concentração (1.510,00 mg.g⁻¹) seguido de magnésio (70 mg.g⁻¹) e cálcio (50 mg.g⁻¹), valores superiores aos encontrados em coquinho-azedo (462,4 mg.g⁻¹; 12,5 mg.g⁻¹ e 16,8 mg.g⁻¹ respectivamente) por Faria et al. (2008). Porém a concentração de fósforo em butiá (Tabela 1) foi baixa quando comparada a do trabalho deste mesmo autor (19,9 mg.g⁻¹).

Em relação aos micronutrientes, o manganês apresentou-se em maior concentração no butiá (3,3 mg.g⁻¹), sendo superior ao relatado para aracá (0,3 mg.g⁻¹) por Caldeiras et al. (2004). Os valores de zinco (0,81 mg.g⁻¹) e ferro (0,41 mg.g⁻¹) foram

semelhantes ao da pitomba ($0,84 \text{ mg.g}^{-1}$) e do araticum ($0,43 \text{ mg.g}^{-1}$), frutas nativas do cerrado (Silva et al., 2008). Caldeiras et al. (2004), obtiveram para aracá um teor de cobre ($0,12 \text{ mg.g}^{-1}$) inferior ao deste trabalho.

Embora os teores de minerais em frutos de butiá tenham sido superiores as demais frutas, estes não atendem as necessidades diárias de adultos (NATIONAL RESEARCH COUNCIL, 1989).

Tabela 1. Teores de minerais (mg.g^{-1}) em frutos de butiá (*Butia capitata*)

Elemento	Amostra
P	0,58
Ca	50
Mg	70
K	1.500,00
Cu	0,51
Mn	3,3
Zn	0,81
Fe	0,41

CONCLUSÕES

Se comparada a outras frutas nativas, o butiá pode ser considerado uma boa fonte de minerais necessários ao desenvolvimento e manutenção da saúde humana.

AGRADECIMENTOS: Ao Projeto PROBIO 2, pelo apoio financeiro.

REFERÊNCIAS

- CALDEIRA, S. D. et al. Caracterização físico-química do aracá (*Psidium guineense* SW.) e do tarumã (*Vitex cymosa* Bert.) do Estado de Mato Grosso do Sul. **Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos**, v. 22, n. 1, p. 145-154, 2004.
- FARIA, J.P.; ALMEIDA, F.; SILVA, L.C.R da.; VIEIRA, R.F.; AGOSTINE-COSTA, T. S. Caracterização da polpa do coquinho-azedo (*Butia capitata* var *capitata*). **Revista Brasileira de Fruticultura**, v. 30, n. 3, p. 827-829, 2008.
- SILVA, M.R.; LACERDA, B.C.L.; SANTOS, G.G.; MARTINS, D.M. de O. Caracterização química de frutos nativos do cerrado. **Ciência Rural**, Santa Maria, v.38, n.6, p.1790-1793, 2008.