

## DETERMINAÇÃO DA FORMULAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DA POLPA E DO PICOLÉ DE CAMU-CAMU (*Myrciaria dubia* McVaugh)

SILVA, V.X.(1); DURIGAN, M.F.B.(2); FUJITA, E. (3); CHAGAS, E.A.(2); NEVES, L.C.(1), DURIGAN, J.F. (3).

(1) Universidade Federal de Roraima, Laboratório de Ciências dos Alimentos, Boa Vista, RR. (2) EMBRAPA RORAIMA, Caixa Postal 133. CEP 69.301-970, Boa Vista, RR. E-mail: [fernanda@cpafrr.embrapa.br](mailto:fernanda@cpafrr.embrapa.br); (3) Universidade Estadual Paulista, UNESP.

O camu-camu é um fruto silvestre, encontrado nas margens de rios e lagos da Amazônia, com grande potencial econômico pelas suas características agrônômicas, tecnológicas e nutricionais. Entretanto, seu consumo ainda é restrito, devido à alta acidez, amargor e adstringência da casca, necessitando, de tecnologias adequadas para o seu uso. O picolé é um produto muito bem aceito pelos consumidores de todo Brasil, contém ingredientes de fácil acesso nas regiões amazônicas e é de fácil preparo para os comerciantes. O presente estudo teve por objetivo caracterizar a polpa de camu-camu, obtida através de frutos colhidos em diversos rios e igarapés do Estado de Roraima, e 3 formulações de picolé desenvolvidas pela Embrapa Roraima a partir desta polpa, caracterizando-os quanto a umidade, carboidratos solúveis, acidez titulável, sólidos solúveis, ácido ascórbico, proteínas solúveis e pH. Para a obtenção da polpa, foram coletados frutos maduros, nativos do Estado de Roraima, em diversos rios e igarapés. Estes frutos foram despulpados, embalados e congelados. Os tratamentos testados continham: polpa de camu-camu (T1: 27%; T2: 20,8%; T3: 61%), água (T1: 43,5%; T2: 20,8%; T3: sem água), leite em pó integral (T1: 14,7%; T2: 29,2%; T3:18,3%), açúcar (T1:14,7%; T2: 29% e T3: 20,6%) além de liga neutra e emulsificante. As formulações ficaram demasiadamente claras (branco rosado) e foram adicionadas de corante alimentício vermelho Bordeaux, o que as tornou mais atrativas. A polpa de camu-camu manteve seus altos índices de vitamina C com média de 2143,4 mg.100g<sup>-1</sup> enquanto T1, T2 e T3 apresentaram médias de 522,9 mg.100g<sup>-1</sup>, 584,5 mg.100g<sup>-1</sup> e 924,3 mg.100g<sup>-1</sup>, respectivamente. As diferentes formulações de picolé também aumentaram o conteúdo de proteínas, com média de 1,47 mg/g, quando comparado a polpa, com média de 0,63 mg/g. Os resultados sugerem que o picolé é uma excelente forma de incentivar o consumo de camu-camu, mantendo seus valores nutricionais de polpa congelada.

**Palavras-chave:** frutos da Amazônia, polpa congelada, caçari.