

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DA POLPA DE AÇAÍ DE
DIFERENTES POPULAÇÕES DE AÇAIZEIRO
COHEN, K.O.*(1); CHISTÉ, R.C.(2); PAES, N.S.(1); OLIVEIRA, M.S.P.
(3); PALLET, D.(4).

(1) Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia. Av. W5 Norte (final), s/n, CEP 70770-900, Brasília-DF, Brasil. (2) Universidade Federal do Pará - UFPA, Belém-PA, Brasil. (3) Embrapa Amazônia Oriental. Trav. Dr. Enéas Pinheiro s/n, Caixa Postal 48, CEP 66095-100, Belém-PA. (4) CIRAD. Montpellier, França. *E-mail: cohen@cenagen.embrapa.br.

O açaí é uma palmeira nativa do estuário amazônico, onde de seus frutos se extrai uma polpa de elevado valor nutricional e funcional, a qual tomou ascensão nos mercados nacional e internacional, ambos exigentes no padrão da composição e na qualidade do produto final. Mas grande parte dos frutos que ainda abastece esses mercados provém de populações naturais, as quais não dispõem de informações que possam orientar esses mercados. A Embrapa Amazônia Oriental apresenta 25 progênies de açaizeiro selecionadas como desejáveis para a produção de frutos em sua Coleção de germoplasma. Para tanto, este trabalho teve como objetivo avaliar aspectos físico-químicos da polpa de açaí de 16 progênies (1, 3, 6, 7, 9, 11, 12, 13, 14, 18, 19, 20, 21, 23, 24 e 25). Para a extração da polpa utilizou-se a proporção de 2 kg de frutos para 2 litros de água. As polpas provenientes das progênies de açaizeiro apresentam diferenças significativas em suas características físico-químicas. No geral, as mesmas são ricas fontes de proteínas (15,85% a 24,21%) e lipídeos (30,55% a 60,49%), apresentando também baixos sólidos solúveis totais (0,9 a 2,8), baixa acidez em ácido cítrico (0,08% a 0,20%) e sólidos totais variando de 4,09% a 11,32%. Se priorizar o teor de sólidos totais, conseqüentemente seu rendimento em polpa, a progênie 6 é a que se apresenta mais promissora, com 11,32%, além de apresentar significativo teor de proteínas (14,87%), acima do mencionado na literatura, e alta porcentagem de lipídeos (53,49%), uma vez que o açaí é consumido como um produto energético.

Palavras chaves: *Euterpe oleracea*, polpa, nutricional.

Fonte financiadora: EU INCO CT 2005 – 015279.