

DETERMINAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DA
CULTIVAR DE AÇAIZEIRO BRS-PARÁ
COHEN, K.O.*(1); CHISTÉ, R.C.(2); PAES, N.S.(1); OLIVEIRA, M.S.P.
(3)

(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, Brasil. *E-mail: cohen@cenargen.embrapa.br.

O açaí (*Euterpe oleracea* Mart.) é uma das inúmeras palmeiras que habitam o solo amazônico, extraindo-se de seus frutos uma polpa de coloração vinho, comercializada tanto no mercado nacional como internacional. A Embrapa Amazônia Oriental, lançou a Cultivar BRS-Pará, a primeira cultivar de terra firme do Brasil, cujas vantagens são: a produção precoce de frutos, ou seja, em três anos inicia a frutificação; porte mais baixo, facilitando a colheita e a redução de riscos de acidentes de trabalho; mais produtiva, com produção de frutos estimada em 10t/ha/ano, no 8º ano; maior rendimento em polpa; e produção mais homogênea. Os frutos foram colhidos em agosto de 2006, onde para extração da polpa utilizou-se a proporção de 2 kg de frutos para 2 litros de água. Sua polpa apresentou 89,45% de umidade; 10,55% de sólidos totais; 0,20% de cinzas; 19,77% de proteínas; 40,92% de lipídeos; 1,8ºBrix; pH de 4,81; acidez total em ácido cítrico de 0,09%; e teor de antocianinas totais de 56,19 mg/100g. Pelos resultados apresentados, a cultivar apresenta-se com bom rendimento em polpa, com significativo teor de proteínas e lipídios, e como rica fonte de antocianinas, que são flavanóides, pertencentes aos grupos dos compostos fenólicos, classes de metabólicos secundários de plantas, que é um antioxidante natural, ou seja, que apresenta a capacidade de reagir com radicais livres e assim restringir os efeitos maléficos ao organismo.

Palavras chaves: *Euterpe oleracea*, alimentos funcionais, antocianinas.

Fonte financiadora: EU INCO CT 2005 – 015279.