



PRODUÇÃO DE SUCO DE BUTIÁ (*Butia odorata*)

Anelise Azevedo Ribeiro¹; Everton Costa Azevedo²; Ana Cristina Richter Krolow³; Jair Costa Nachtigal⁴

¹Estagiária da Embrapa Clima Temperado, estudante do curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia do Instituto Federal Sul-Rio-Grandense Campus Pelotas Visconde da Graça. E-mail: ane__ribeiro@hotmail.com;

²Mestrando do Programa de Pós-graduação em Agronomia - Fruticultura, UFPel.

³Farm. Bioq., Doutora, pesquisadora da Embrapa Clima Temperado.

⁴Eng. Agrônomo, Doutor, pesquisador da Embrapa Clima Temperado.

O suco é um derivado das frutas com grande aceitação pelos consumidores, tanto para o mercado interno quanto para a exportação. O consumo per capita no Brasil é de 2,9 litros por pessoa, sendo que em 2010, foram consumidos 550 milhões de litros de sucos de todos os sabores no país. É um mercado que cresce ao redor de 20% ao ano. Dentro deste contexto, o suco de butiá (*Butia odorata*), um produto rico em compostos funcionais com características antioxidantes, apresenta um bom potencial para exploração comercial. Ele contém vitamina C e carotenóides que contribuem para evitar o surgimento de diversas doenças ou auxiliar em seus tratamentos. Esta bebida pode ser obtida a partir da polpa de butiá (congelada ou pasteurizada) ou por arraste de vapor. O presente trabalho teve por objetivo avaliar o potencial do suco de butiá como alternativa de renda e de agregação de valor para a agricultura familiar na região de Pelotas, Rio Grande do Sul. A elaboração das bebidas foi realizada entre os meses de março de 2011 e agosto de 2012, com o intuito de observar a viabilidade de adequar esse tipo de processamento a pequena propriedade rural. Os butiás, sadios e maduros, matéria-prima principal na elaboração do suco, foram obtidos de produtores da região de Pelotas e da própria Embrapa Clima Temperado. A metodologia escolhida para o processo foi o preparo através da extração da polpa em despulpadeira mecânica e diluição da mesma em água potável (a uma concentração de 25%), adicionada de açúcar até atingir em torno de 10°Brix. Esta foi escolhida por ser de fácil adoção pelos agricultores, pois não exige muitos equipamentos, nem técnicas complicadas, é de elevado rendimento e preserva as características físico-químicas dos frutos. Os sucos elaborados tiveram ótima aceitação e uma excelente qualidade sensorial, com grande receptividade por parte dos agricultores que se mostraram interessados pelo processo.