



SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA  
XXVIII SIC

paz no plural



<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2016: SIC - XXVIII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
<b>Ano</b>	2016
<b>Local</b>	Campus do Vale - UFRGS
<b>Título</b>	Caracterização físico-química em frutos de Juçara [Euterpe edulis Mart]
<b>Autor</b>	ÉRICA SALVADOR FOCHEZATTO
<b>Orientador</b>	VANUSKA LIMA DA SILVA

Caracterização físico-química em frutos de Juçara [*Euterpe edulis Mart*].

FOCHEZATTO, Érica. SILVA, Vanuska Lima da.  
Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

O presente trabalho faz parte da pesquisa “Conservação e Uso Sustentável da Biodiversidade para Melhoria da Nutrição e do Bem Estar Humano (Projeto BFN - Biodiversity for Food and Nutrition)”. O projeto tem como objetivo promover a conservação e o uso sustentável da biodiversidade em programas que contribuam para melhorar a segurança alimentar e a nutrição humana, por meio da valorização da importância alimentícia e nutricional das espécies nativas relacionadas à agrobiodiversidade e do resgate do valor cultural desempenhado no passado por muitas dessas espécies. Dentre tais espécies, destaca-se o açaí, proveniente da Juçara (*Euterpe edulis Mart*), também conhecida como palmito-juçara. Por esta espécie ter estipe único, a retirada do palmito levaria a morte da planta, sendo então o consumo do açaí uma vantagem. O cultivo e a exploração comercial do açaí Juçara pode permitir a oferta à população de uma nova alternativa de frutos, com propriedades nutricionais desejáveis, devido a sua composição química, rica em compostos antioxidantes, como as antocianinas. Esses frutos nativos ocorrem da Bahia ao Rio Grande do Sul (RS). No Sul do Brasil, a espécie já é utilizada pelos agricultores para a produção e comercialização do açaí, aproveitando a demanda crescente pelo produto na região. Para este trabalho, o açaí juçara foi adquirido de produtores rurais, sendo a amostragem realizada de acordo com a metodologia da Food and Agriculture Organization (FAO) descrita no livro *Food Composition Data*. Foram coletadas três amostras independente juçara (1) em Maquiné (RS), juçara (2) em Florianópolis (SC) e juçara (3) de Dom Pedro de Alcântara (RS). Cada amostra independente consistiu de no mínimo oito quilogramas do fruto e todas as análises de cada amostra independente foram feitas em triplicata. Todos os frutos coletados foram despulpados, homogeneizados, liofilizados e acondicionados em freezer – 18°C, até a realização das análises. Foram realizadas análises de umidade por gravimetria em estufa de ar forçada, cinzas por incineração em mufla controlada a 550° C, °Brix por refratômetro, acidez por titulação com pHmetro, até atingir o 8,2 de pH, e pH por pHmetro. De acordo com os resultados, verificou-se que as umidades das três amostras apresentaram valores de 60% a 67%. Na análise de cinzas, as amostras apresentaram valores muito semelhantes, com 1,2%, sugerindo-se que o fruto possui mesma quantidade de percentual de cinzas em todas as regiões. Para análise de °Brix a amostra 1 apresentou 8,25%, enquanto que as amostras 2 e 3 apresentaram 5% de sólidos solúveis, sugerindo que os frutos estavam em diferentes estágios de maturação e/ou diferenças climáticas das regiões de onde foram colhidos. Os valores das três amostras mostraram-se idênticos para a análise de pH, com valor de 5, enquanto que para acidez a amostra 1 apresentou valor de 6,3, a amostra 2, de 3,1, sendo a mais ácida e amostra 3 com valor de 4,4. Para a análise de proteína, na amostra 1 foi encontrado valor de 5,42% em base seca e para lipídeo 7,7%. Com as análises feitas até o momento pode-se perceber melhor o perfil dos frutos *in natura* e sugerir que, apesar de algumas diferenças, os frutos são semelhantes em vários aspectos, de forma a poder padronizar um banco de dados dos frutos para análises posteriores. Para finalizar a caracterização físico-química dos frutos ainda serão feitas análises de proteínas, fibras, lipídeos, carboidratos e pigmentos naturais.