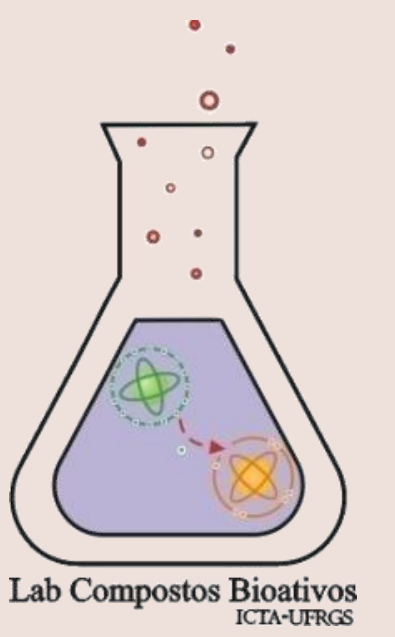


ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DE *Butia catarinenses* E *Butia eriospatha*

Kellen Priscila Gusmão Gedoz¹; Alessandro de Oliveira Rios²

¹Bolsista do projeto Biodiversity for Food and Nutrition – BFN
²Prof.º Dr.º. em Ciências dos Alimentos – alessandro.rios@ufrgs.br



paz no plural

INTRODUÇÃO

O projeto visa ampliar dados e assegurar a biodiversidade existente no Brasil e, um dos seus enfoques é estudar os nutrientes de frutos nativos. O *Butia catarinenses* e *Butia eriospatha* são frutos nativos da região sul.

OBJETIVO

O objetivo desse trabalho foi avaliar duas espécies diferentes de butiá obtidas no Rio Grande do Sul, para comparar os valores nutricionais em cada fruto.

MATERIAL E MÉTODOS

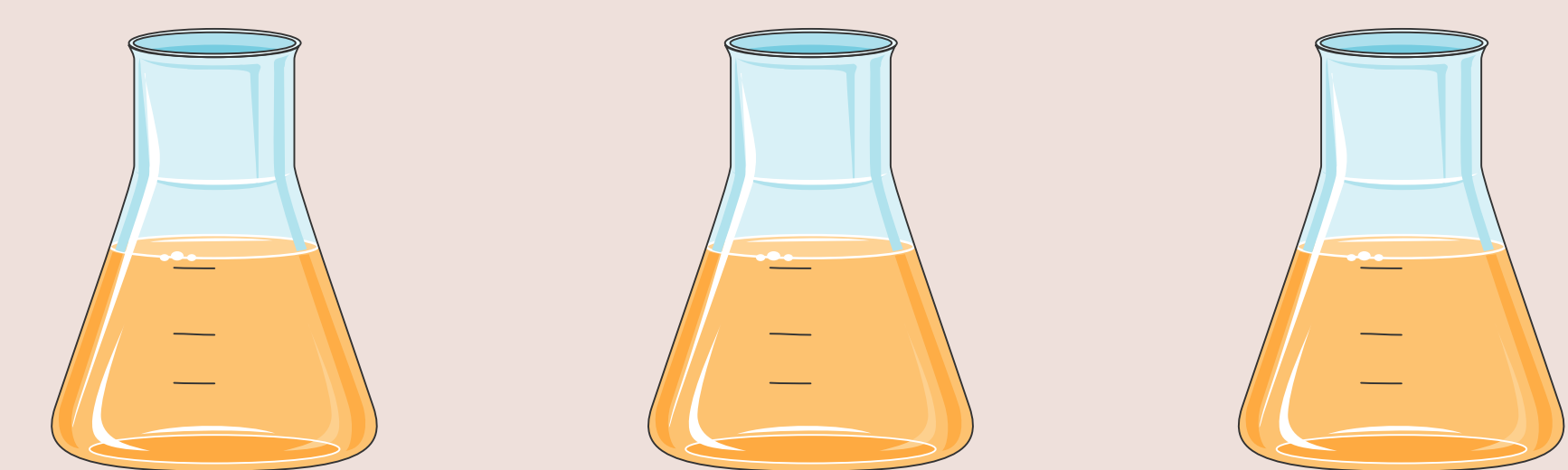
A metodologia foi seguida de acordo com a FAO.



Despolpa
Homogeneização
Liofilização
Acondicionamento

ANÁLISES

- Umidade
- Cinzas
- pH
- Sólidos solúveis
- Proteínas
- Lipídeos totais



RESULTADOS

FRUTO	<i>B. catarinenses</i>	<i>B. eriospatha</i>
Umidade (%)	83,02 ± 1,18 ^b	86,72 ± 0,26 ^a
Sólidos solúveis (°Brix)	12 ± 0,01 ^a	9,33 ± 0,17 ^b
Proteínas (%) b.s	5,8 ± 0,1 ^b	6,6 ± 0,01 ^a
Lipídios (%) b.s	5,5 ± 0,28 ^a	5,1 ± 0,43 ^a
Fibras b.s	26,51 ± 0,82 ^a	20,85 ± 0,06 ^b
Cinzas (%) b.s	0,77 ± 0,33 ^a	0,65 ± 0,05 ^b
pH	3,46 ± 0,13 ^a	3,07 ± 0,03 ^b
Acidez (% Ác. Cítrico)	1 ± 0,21 ^b	2 ± 0,03 ^a

FRUTO	<i>B. catarinenses</i>	<i>B. eriospatha</i>
Luteína	7,55 ± 0,64 ^a	7,88 ± 1,93 ^a
b-caroteno	244,25 ± 9,99 ^a	81,44 ± 0,06 ^b
Zeaxantina	n.d.*	1,15 ± 0,01

*não detectado

Há variedade entre as espécies:

Butia catarinenses → menor acidez e um teor maior de sólidos solúveis. Além de apresentar um valor significativamente maior na presença de b-caroteno.

Butia eriospatha → maior acidez e a presença do composto bioativo zeaxantina.

CONCLUSÃO

Assim o *Butia catarinenses*, caracteriza-se por ser um fruto mais adocicado e rico em β-caroteno, enquanto que o *Butia eriospatha* possui uma característica mais ácida. Diferenças possivelmente associadas a fatores climáticos e genéticos.

AGRADECIMENTOS

