

Érica Salvador Fochezatto¹; Vanuska Lima da Silva²

¹Bolsista do projeto Biodiversity for Food and Nutrition – BFN
²Prof^a. Dr^a. em Ciências dos Alimentos - vanuska.lima@ufrgs.br

INTRODUÇÃO

A palmeira Juçara (*Euterpe edulis* Mart.) pertence à família Arecaceae e distribui-se da Bahia ao Rio Grande do Sul, da qual utiliza-se o palmito e o açaí¹. A extração do palmito é a sua principal forma de utilização e culmina na morte da planta.² Seu fruto é semelhante ao açaí (*Euterpe oleracea* Mart.) em propriedades sensoriais, nutricionais e formas de consumo³. Sendo assim, o cultivo e a exploração comercial do açaí Juçara pode ofertar à população um fruto sensorialmente atrativo e com propriedades nutricionais desejáveis, além de conservar a espécie.

OBJETIVO

Determinar a composição físico-química do açaí Juçara adquirido de produtores rurais da Região Sul do Brasil.

MÉTODOS

Os frutos foram identificados por biólogo e coletados em: (1) Maquiné (RS), (2) Florianópolis (SC) e (3) Dom Pedro de Alcântara (RS).



- Despolpados;
- Homogeneizados;
- Liofilizados;
- Acondicionados à -18°C.

ANÁLISES (feitas em triplicata):

- Umidade;
- Proteínas;
- Lipídeos totais;
- Fibra alimentar total;
- Cinzas;
- Sólidos solúveis totais;
- Acidez total titulável;
- pH;
- Carotenóides.

AOAC (1997)⁴

RESULTADOS

Tabela 1. Composição nutricional.

	Juçara (1)	Juçara (2)	Juçara (3)
Umidade (%)	62,07 ± 0,5 ^b	61,41 ± 1,0 ^b	67,39 ± 0,5 ^a
Proteínas (%) b.s	5,86 ± 0,0 ^c	6,10 ± 0,1 ^b	6,69 ± 0,0 ^a
Lipídeos totais (%) b.s	7,73 ± 0,4 ^b	13,76 ± 0,2 ^a	6,41 ± 0,3 ^c
Fibra alimentar total (%) b.s	64,27 ± 1,0 ^a	59,85 ± 0,9 ^b	62,57 ± 0,5 ^{ab}
Cinzas (%) b.s	3,18 ± 0,0 ^b	3,17 ± 0,3 ^b	4,28 ± 0,0 ^a

Resultados representados por média ± desvio padrão, em triplicata. Valores com letras diferentes na mesma linha são estatisticamente diferentes (p < 0,05).

Tabela 2. Parâmetros físico-químicos.

	Juçara (1)	Juçara (2)	Juçara (3)
Sólidos solúveis totais (%)	8,25 ± 0,0 ^a	5,00 ± 2,7 ^a	5,33 ± 0,3 ^a
Acidez total titulável (%)	6,43 ± 0,3 ^a	6,10 ± 0,5 ^a	4,34 ± 0,3 ^b
pH	5,25 ± 0,0 ^a	5,02 ± 0,1 ^b	5,12 ± 0,0 ^b
Luteína (µg/g) b.s	21,48 ± 2,3 ^a	19,92 ± 3,8 ^a	11,08 ± 0,2 ^a
Zeaxantina (µg/g) b.s	0,74 ± 0,1 ^a	0,90 ± 0,2 ^a	0,63 ± 0,0 ^a
α-caroteno (µg/g) b.s	6,44 ± 0,4 ^a	3,43 ± 0,6 ^b	0,71 ± 0,0 ^c
β-caroteno (µg/g) b.s	37,73 ± 2,1 ^a	26,61 ± 4,3 ^a	29,47 ± 3,6 ^a

Resultados representados por média ± desvio padrão, em triplicata. Valores com letras diferentes na mesma linha são estatisticamente diferentes (p < 0,05).

As amostras de açaí Juçara coletadas apresentaram diferenças estatisticamente significativas em alguns dos parâmetros analisados. Essas diferenças podem ser atribuídas principalmente a fatores climáticos e genéticos.

CONCLUSÃO

Conclui-se que o açaí juçara tem grande potencial para o consumo, sendo uma importante fonte de nutrientes na alimentação da região.

REFERÊNCIAS

- BOURScheid, Kurt et al. *Euterpe edulis*: Palmito-juçara. In: CORADIN, Lidio; SIMINSKI, Alexandre; REIS, Ademir. *Espécies Nativas da Flora Brasileira de Valor Econômico Atual ou Potencial*: Plantas para o Futuro - Região Sul. Brasília: Ministério do Meio Ambiente, 2011. p.178.
- INADA, Kim Ohanna Pimenta et al. Screening of the chemical composition and occurring antioxidants in jaboticaba (*Myrciaria jaboticaba*) and jussara (*Euterpe edulis*) fruits and their fractions. *Journal Of Functional Foods*. Rio de Janeiro, p. 422-433. jun. 2015.
- SILVA, Nathalia Azevedo da et al. Phenolic Compounds and Carotenoids from Four Fruits Native from the Brazilian Atlantic Forest. *Journal Of Agricultural And Food Chemistry*. São Paulo, p. 5072-5084. abr. 2014.
- AOAC. ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS. Official methods of Analysis, 1997.

AGRADECIMENTOS

