

SALÃO DE
INICIAÇÃO CIENTÍFICA
XXIX SIC
**UFRGS**
PROPESQ



múltipla 
UNIVERSIDADE
inovadora  inspiradora

Evento	Salão UFRGS 2017: SIC - XXIX SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2017
Local	Campus do Vale
Título	COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO AÇAÍ JUÇARA
Autor	PATRIC DE LIMA MONTEIRO
Orientador	ALESSANDRO DE OLIVEIRA RIOS

COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO AÇAÍ JUÇARA

Autor: Patric de Lima Monteiro

Orientador: Professor Doutor Alessandro de Oliveira Rios

Instituição de Origem: Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS)

Este trabalho faz parte do Projeto Biodiversity for Food and Nutrition (BFN) que tem como objetivo básico a conservação e a promoção do uso sustentável da biodiversidade em programas que contribuam para melhorar a segurança alimentar e a nutrição humana. O projeto visa valorizar a importância alimentícia e nutricional das espécies relacionadas à biodiversidade agrícola e resgatar o valor cultural desempenhado no passado por muitas dessas espécies, para ampliação do número de plantas nativas utilizadas atualmente na alimentação humana. Dentre as frutas que fazem parte do projeto BFN, destaca-se o açaí, proveniente da Juçara (*Euterpe edulis* Mart), palmeira utilizada para a obtenção de palmito. A extração do palmito ocasiona a morte da planta, o que torna sustentável a extração do açaí para consumo pela população. Essa fruta tem origem nativa da Bahia ao Rio Grande do Sul, tem sido cultivada pelos agricultores devido ao aumento da demanda de consumo, principalmente associado ao fato de que trata-se de um produto rico em compostos bioativos. Para este trabalho, o açaí juçara foi obtido de produtores rurais de 3 localidades: Maquiné (RS), Florianópolis (SC) e Dom Pedro de Alcântara (RS), sendo designados de amostras A, B e C, respectivamente. Cada amostra independente consistiu no mínimo 8 quilos da fruta e todas as análises foram realizadas em triplicata. Todas as frutas coletadas foram despulpadas, homogeneizadas, liofilizadas e acondicionadas em freezer (-18°C), até o momento das análises. Na fruta *in natura* foram realizadas análises de umidade por gravimetria, cinzas por incineração em mufla à 550°C, acidez total titulável (ATT) pelo método titulométrico, pH através de um pHmetro e o teor de sólidos solúveis totais (SST) por leitura em refratômetro. Nas amostras liofilizadas foram realizadas análises de atividade antioxidante pela avaliação do potencial de desativação do radical ABTS expresso em equivalente de trolox ($\mu\text{Mol/g}$ peso seco), fibras pelo método enzimático-gravimétrico, proteínas por *Kjeldahl* e lipídeos por *bligh-dyer*. As análises de carotenoides e de vitamina C foram realizadas por cromatografia líquida de alta eficiência. O teor de umidade (%) das amostras foram de $62,07 \pm 0,50$ (A); $61,41 \pm 0,99$ (B) e $67,39 \pm 0,54$ (C). Para cinzas (%) os valores das 3 amostras variaram entre $1,15 \pm 0,02$ à $1,39 \pm 0,0$. O teor de SST (°Brix) foram em média de $8,25 \pm 0,0$ (A); $3,67 \pm 0,33$ (B) e $5,33 \pm 0,29$ (C). Para o pH observou-se valores de 5,25 (A); 5,02 (B) e 5,12 (C) e de ATT (%) de $6,49 \pm 0,27$ (A); $6,07 \pm 0,55$ (B) e $4,31 \pm 0,27$ (C). A análise de proteínas (%) apresentou como resultados $5,94 \pm 0,13$ (A); $5,83 \pm 0,48$ (B) e $6,69 \pm 0,02$ (C) e para análise de lipídeos (%) valores de $7,97 \pm 0,77$ (A); $13,21 \pm 0,54$ (B) e $6,82 \pm 0,13$ (C). Em relação aos compostos bioativos analisados, para a vitamina C foram obtidas concentrações de 0,06 mg/g (A); 0,04mg/g (B) e 0,03mg/g (C); para os carotenoides totais de $66,39 \mu\text{g/g} \pm 4,2$ (A); $46,41 \mu\text{g/g} \pm 4,0$ (B) e $41,82 \mu\text{g/g} \pm 3,5$ (C), onde foram identificados pigmentos como luteína, zeaxantina, criptoxantina, α -caroteno e β -caroteno. A atividade antioxidante ($\mu\text{Mol/g}$ peso seco) apresentou como resultado $344,6 \pm 16,19$ (A); $102,5 \pm 11,43$ (B) e $225,2 \pm 11,54$ (C). Com base nos resultados pode-se observar que as todas as amostras são similares em relação aos parâmetros físico-químicos. Já para os resultados dos compostos bioativos a amostra A apresentou os maiores valores tanto para vitamina C como carotenoides, o que justifica sua maior capacidade antioxidante.