

RESUMO: Atualmente, diversas iniciativas que visam a ampliação da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) podem ser identificadas. Entre elas, está a produção e o consumo de frutas nativas, as quais são alimentos de grande importância cultural, ambiental e nutricional. No Rio Grande do Sul, diferentes atores sociais vêm trabalhando com a biodiversidade local e comercializam uma gama de frutas nativas, principalmente sob a forma de polpa congelada. Nesse contexto, cabe destacar as polpas de açaí juçara (*Euterpe edulis*) e de butiá yatay (*Butia yatay*), produzidas tanto por cooperativas como por agroindústrias familiares e produtores artesanais. Entretanto, cada uma dessas duas frutas se encontra em contextos diferenciados de mercado. No caso do açaí, existem diferentes produtos derivados, amplamente difundidos comercialmente. Enquanto que para o butiá yatay, faltam informações acerca do seu potencial nutritivo. Assim, a caracterização química dos produtos derivados dessas frutas é fundamental, tanto para a diferenciação dos produtos de açaí disponíveis no mercado, como para a valorização da fruta e da polpa de butiá yatay. Portanto, esse projeto teve como objetivo analisar características físico-químicas, centesimais e bioativas de polpas de açaí juçara, de açaí do norte (*Euterpe oleracea*), além da fruta e da polpa de butiá yatay, produzidas por agricultores familiares vinculados ao Núcleo Litoral Solidário da Ecovida e à Cadeia Solidária das Frutas Nativas. De posse dos resultados, foram realizadas oficinas com os produtores com o objetivo de socializar os resultados, buscando a valorização e a melhoria contínua dos processos produtivos. As análises foram realizadas segundo o Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres, disponibilizado pelo MAPA, e o Manual Técnico do Instituto Adolfo Lutz, disponibilizado pelo próprio instituto. Os resultados obtidos indicam que as polpas de açaí juçara disponíveis no mercado possuem melhor teor nutricional que os produtos ultraprocessados de açaí e a própria polpa de açaí do norte. Foram realizadas visitas técnicas de retorno dos dados visando à divulgação e o debate dos resultados obtidos com os produtores de açaí. Em relação ao butiá yatay, constatou-se que apresenta alto teor de fibras e de vitamina C, além de baixa densidade energética. O retorno dos dados para consumidores e produtores ocorreu de forma pública, na Festa Municipal do Butiá, no município de Giruá. Além disso, também se participou de outros eventos locais com o objetivo de valorizar alimentos vinculados à cultura regional. Desta forma, foi possível concluir que tanto a polpa de açaí juçara quanto a fruta e a polpa de butiá yatay podem ser considerados alimentos que auxiliam a realização da SAN dos produtores, bem como dos consumidores, aliando práticas alimentares promotoras da saúde e promovendo o direito de todos a uma alimentação saudável, acessível, de qualidade, em quantidade suficiente e de modo permanente.