



SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA XXVIII SIC

paz no plural



Evento	Salão UFRGS 2016: SIC - XXVIII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2016
Local	Campus do Vale - UFRGS
Título	Análise da composição nutricional de Butia catarinenses e Butia eriospatha
Autor	KELLEN PRISCILA GUSMAO GEDOZ
Orientador	ALESSANDRO DE OLIVEIRA RIOS

Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Análise da composição nutricional de *Butia catarinenses* e *Butia eriospatha*

GEDOZ, Kellen Priscila Gusmão

RIOS, Alessandro de Oliveira

O Projeto Biodiversity for Food and Nutrition (BFN) tem como objetivo ampliar o conhecimento sobre os benefícios nutricionais derivados da agrobiodiversidade, buscando conservação e o uso sustentável da biodiversidade em ações que ajudem a promover a nutrição humana e a segurança alimentar. Uma das atividades previstas é determinar a composição nutricional de espécies frutíferas nativas do Brasil.

Dentre as espécies, destacam-se os frutos *Butia catarinensis* e *Butia eriospatha*, os quais são nativos da Região Sul do Brasil. O primeiro é conhecido popularmente como butiá-da-praia e, o segundo como butiá-da-serra. Esses frutos são consumidos *in natura* e, frequentemente são utilizados como ingredientes em receitas culinárias. Os frutos são globosos, amarelados e possuem uma amêndoa no seu interior.

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

O *Butia catarinensis* foi colhido na cidade de Torres, litoral do Rio Grande do Sul e, o *Butia eriospatha* foi obtido na cidade de Pinhal da Serra (RS). Os frutos foram adquiridos de produtores rurais, sendo a amostragem realizada de acordo com a metodologia da FAO do livro *Food Composition Data* (Greenfield and Southgate, 2003). Cada amostra independente consistiu de no mínimo 1 kg de fruto. Após coleta, os frutos foram despulpados, homogeneizados, liofilizados e acondicionados em freezer até a realização das análises. Todas as análises foram realizadas em triplicata.

O teor de umidade foi determinado por gravimetria em estufa a 105 °C, cinzas por incineração em mufla a 550° C, sólidos solúveis por refratômetro e acidez por titulação com NaOH expressos em % de ácido cítrico. De acordo com os resultados obteve-se para o butiá-da-praia: 83,02 ± 1,18% de umidade; 0,77 ± 0,03% de cinzas; 12 ± 0,00 °Brix; pH de 3,46 ± 0,13; 19,82 ± 3,25 de acidez. Para o butiá-da-serra: 86,72 ± 0,26% de umidade; 0,65 ± 0,05% de cinzas; 9,33 ± 0,17 °Brix; pH de 3,07 ± 0,03; 32,92 ± 0,45 de acidez. O butiá-da-praia apresentou teor de sólidos solúveis mais elevado e menor teor de acidez em comparação com o butiá-da-serra, o que pode atribuir ao fruto um sabor mais doce e menos ácido. Tais diferenças são relacionadas principalmente a diferenças entre as variedades. Análises de proteínas, fibras, lipídeos, carboidratos e pigmentos naturais ainda serão realizadas.