

# COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO AÇAÍ JUÇARA

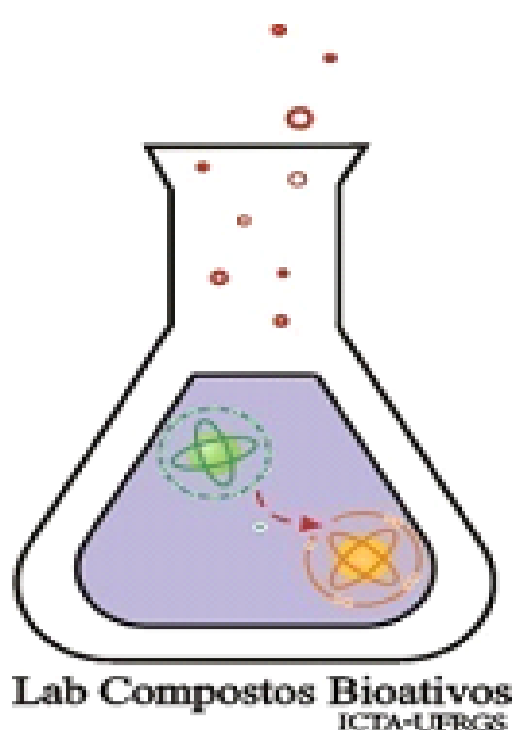
Patric de Lima Monteiro<sup>1</sup>

Alessandro de Oliveira Rios<sup>2</sup>

• Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal do Rio Grande do Sul

•<sup>1</sup>Bolsista de IC: – patric.lima@ufrgs.br

•<sup>2</sup>Prof.<sup>o</sup> Dr.<sup>o</sup> em Ciências dos Alimentos – alessandro.rios@ufrgs.br



ICTA

## Introdução

### Açaí Juçara



Proveniente da Juçara (*Euterpe edulis* Mart), palmeira utilizada para a obtenção de palmito;

Rico em Compostos bioativos, promotores de saúde humana.

## Objetivo

Este trabalho teve como objetivo avaliação da composição físico-química do açai juçaras para promoção do uso sustentável da biodiversidade para programas que contribuam para melhorar a segurança alimentar.

## Metodologia

**1º ETAPA**  
- Amostragem: metodologia da FAO (descrita no livro Food Composition Data);  
- Frutos identificados por biólogo;  
- Exsiccadas depositadas no herbário da UFRGS.

### Localidades:

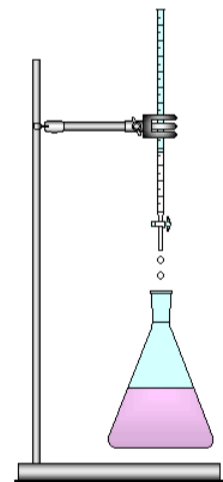
- Maquiné (RS): Juçara A
- Florianópolis (SC): Juçara B
- Dom Pedro de Alcântara (RS): Juçara C

**2º ETAPA**  
**Frutos:**  
- Despoldados manualmente;  
- Homogeneizados;  
- Liofilizados;  
- Acondicionados a -18°C.



**3º ETAPA**  
**Análises**  
Composição Centesimal:  
-Umidade;  
-Lipídeos;  
-Proteína;  
-Cinzas.

**4º ETAPA**  
**Análises Físico-Químicas:**  
-Sólidos Solúveis Totais  
-pH  
-Acidez Titulável



**5º ETAPA**  
**Compostos Bioativos:**  
-Carotenoides e Vitamina C (por CLAE);  
-Atividade antioxidante por ABTS.

## Resultados

	Juçara A	Juçara B	Juçara C
Umidade (%)	62,07 ± 0,50	61,41 ± 0,99	67,39 ± 0,54
Proteína (%) b.s	5,94 ± 0,13	5,83 ± 0,48	6,69 ± 0,02
Lipídeos totais (%) b.s	7,97 ± 0,77	13,21 ± 0,54	6,82 ± 0,13
Cinzas (%) b.s	1,21 ± 0,01	1,15 ± 0,02	1,39 ± 0,00
Sólidos solúveis totais (%)	8,25 ± 0,0	3,67 ± 0,33	5,33 ± 0,29
Acidez total titulável (%)	6,49 ± 0,27	6,07 ± 0,55	4,31 ± 0,27
pH	5,25	5,02	5,12
Vitamina C (mg/g)	0,06	0,04	0,03
Carotenoides totais (µg/g) b.s	66,39 ± 4,2	46,41 ± 4,0	41,82 ± 3,5
Atividade Antioxidante (µMol/g) b.s	344,6 ± 16,19	102,5 ± 11,43	225,2 ± 11,54

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

## Conclusão

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.