

## INTRODUÇÃO

O babaçu (*Orbignya speciosa*) e o tucumã (*Astrocaryum vulgare*) são considerados fontes ricas de elementos nutritivos para a alimentação humana, além de contribuírem para a importante tarefa social de alimentar comunidades carentes, localizadas em regiões onde sua ocorrência é natural e abundante. Daí a importância da obtenção de informações nutricionais desses frutos. Buscando atender demanda identificada por pesquisadores que desenvolvem projeto de recuperação de áreas degradadas na Floresta Nacional do Jamari (projeto temático no 97/01240-0, financiado pela FAPESP), foram feitas análises bioquímicas (umidade, cinzas, proteínas, lipídios e carboidratos) dos frutos e suas composições centesimais, bem como a análise nutricional do óleo extraído do babaçu.

## METODOLOGIA

BABAÇU: composição centesimal, análise nutricional e extração do óleo;

TUCUMÃ: composição centesimal e análise nutricional – dois lotes – Lote 1: Rondônia; Lote 2: Maranhão.

## RESULTADOS E DISCUSSÕES

Os resultados das análises são apresentados a seguir.



Babaçu (a) epicarpo; (b) mesocarpo; (c) endocarpo; (d) amêndoas

Babaçu	Peso (g)				
	Inteiro	Epicarpo	Mesocarpo	Endocarpo	Amêndoa
Média (g)	162,30	18,68	37,93	90,39	11,09
% equivalente	100,00	11,51	23,37	55,69	6,83
Desvio padrão	16,65	2,15	7,51	10,26	3,21
CV (%)	10,26	11,49	19,81	11,35	28,93

Babaçu	Amêndoa	Torta
Umidade (%)	6,44	11,20
Cinzas (%)	2,04	3,64
Proteínas (%)	7,94	21,22
Lipídios (%)	59,32	15,77
Carboidratos (%)	24,27	48,17

Óleo de Babaçu	
IP (meqO2/kg)	0,42
AGL (%)	0,629
Acidez mgKOH/g	1,251



(a) Tucumã (Lote 2); (b) epicarpo; (c) mesocarpo; (d) endocarpo + amêndoa

Tucumã - Lote 2	Peso (g)				
	Inteiro	Epicarpo	Mesocarpo	Endocarpo	Amêndoa
Média (g)	31,15	4,34	14,92	8,36	3,35
% equivalente	100,00	13,93	47,89	26,84	10,75
Desvio Padrão	2,44	0,32	1,49	0,51	0,50
CV (%)	7,83	7,33	10,00	6,06	15,02

Tucumã	Lote 1		Lote 2	
	Mesocarpo	Amêndoa	Mesocarpo	Amêndoa
Umidade (%)	40,91	71,72	43,08	74,99
Cinzas (%)	0,84	1,18	0,76	1,29
Proteínas (%)	6,53	5,89	2,98	8,76
Lipídios (%)	35,66	28,82	27,51	50,68
Carboidratos (%)	16,06	-7,61	25,68	-35,72



(a) Tucumã (Lote 1); (b) epicarpo; (c) mesocarpo; (d) endocarpo; (e) amêndoa

Tucumã – Lote 1	Peso (g)				
	Inteiro	Epicarpo	Mesocarpo	Endocarpo	Amêndoa
Média (g)	51,42	5,87	11,63	18,89	14,56
% equivalente	100,00	11,41	22,61	36,74	28,31
Desvio Padrão	3,91	0,46	1,80	1,52	2,03
CV (%)	7,60	7,86	15,47	8,02	13,92

## CONCLUSÃO

**BABAÇU:** boa uniformidade dos frutos; baixo teor de proteínas e significativo teor de carboidratos de acordo com as recomendações nutricionais segundo MAHAN & ESCOTT-STUMP (2002); óleo de acordo com a recomendação da ANVISA;

**TUCUMÃ:** boa uniformidade dos lotes; valores nutricionais variam com a variedade e com o estágio de maturação; baixo teor de proteínas necessitando uma complementação na dieta; valores do teor de carboidratos inconsistentes.