

Introdução

O açaí, o fruto da palmeira *Euterpe oleracea* Mart., proveniente de estuário Amazônico, tem se tornado uma das frutas de maior popularidade no mundo, devido a suas propriedades nutricionais e funcionais. Apesar da grande aceitação da polpa, o fruto é bastante perecível, dessa forma o presente trabalho propõe o estudo das propriedades antioxidantes do açaí, bem como teor de fibras, proteínas, lipídios totais, entre outras características físico-químicas, após o fruto ter sido submetido a uma série de tratamentos térmicos e/ou químicos.

Metodologia

Análise de fibras: O método é baseado na determinação do peso do resíduo resultante da eliminação do amido e da proteína, por meio da hidrólise enzimática, e posterior precipitação das fibras na presença de etanol (AOAC, 1990)

Análise do potencial antioxidante: Os ensaios do potencial antioxidante foram realizados através do método DPPH.

Caracterização físico-química: Para a análise do teor de umidade, a metodologia utilizada foi a preconizada pela AOAC, n°920.151^a (HEBRICH, 1990). Foi utilizado o método de Kjeldah (RANGANA, 1977) para determinação de nitrogênio e posterior cálculo da quantidade de proteína. Já para a extração de lipídios utilizamos o método descrito por Bligh & Dyer (BLIGH, DYER, 1959). As cinzas foram determinadas por meio do método preconizado pela AOAC (HEBRICH, 1990). Finalmente, a quantidade de carboidratos foi determinada por diferença considerando apenas os valores de Proteínas, Lipídios e Cinzas.

Resultados e Discussão

As tabelas e o gráfico abaixo mostram os resultados obtido pela análise de fibra, caracterização físico-química e do potencial antioxidante da polpa de açaí.

| | |
|-----------------|-------|
| Fibra Total | 4,73% |
| Fibra Insolúvel | 4,64% |
| Fibra Solúvel | 0,09% |

Tabela 1: Valores obtido pela análise de fibra na polpa de açaí.

| | |
|--------------|--------------|
| Proteína | 0,68% ± 0,02 |
| Umidade | 93,2% ± 0,15 |
| Lípidios | 3,58% ± 0,06 |
| Cinzas | 0,21% ± 0,01 |
| Carboidratos | 2,37% ± 0,11 |

Tabela 2: Caracterização físico-química da polpa de açaí.

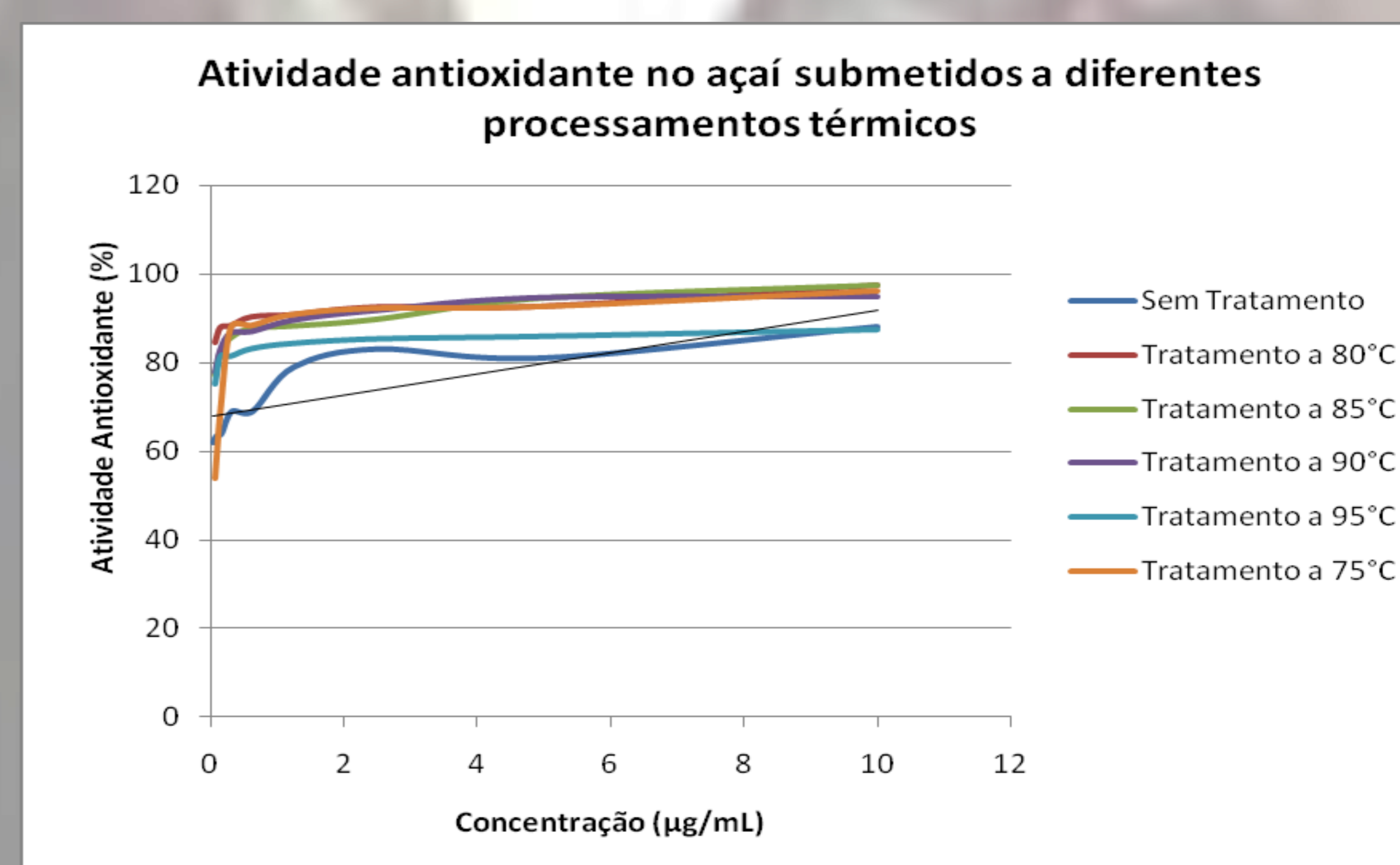


Gráfico 1: Análise do potencial antioxidante.

Conclusão

Pelos resultados obtidos quando comparados com a literatura verificamos que tal polpa de açaí, segundo a legislação brasileira, pode ser classificada como Tipo C. Além disso, pelos tratamentos realizados os que apresentaram melhores resultados foram os tratamentos a 85 e 90°C.

Referências Bibliográficas

- ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS (AOAC). **Official Methods of Analyses of the AOAC**. 15ed. Washington, Assoc. OFF. Agric. Chem., 1990, p. 1105-1106.
- HEBRICH, K. (Ed.). **Official methods of analysis of the Association of Official Analytical Chemists**. 15a ed. Arlington: AOAC, 1990. 1928 p.
- RANGANA, S. **Manual of analysis fruits and vegetables products**. New Delhi: Tata Mc Graw-Hill, 1977. 634p.
- BLIGH, E. G.; DYER, W. J. A rapid method of total lipid extraction and purification. **Canadian Journal Biochemistry**, v. 37, n. 8, p. 911-917, 1959.