



T0927

**CARACTERIZAÇÃO FUNCIONAL E QUÍMICA DA POLPA DE AÇAÍ (EUTERPE OLERACEA MART) SUBMETIDA A DIFERENTES PROCESSAMENTOS TÉRMICOS**

Graziele Pereira Marques (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dr. Mário Roberto Maróstica Junior (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O presente trabalho tem por objetivo a caracterização funcional e química da polpa de açaí submetida a diferentes processamentos térmicos, verificando o impacto do processamento térmico nas características do açaí. Realizou-se análise de fibra alimentar, umidade e cinzas pelos métodos da AOAC, proteínas e lipídeos utilizando os métodos de Kjeldahl e Bligh & Dyer, respectivamente. A quantidade de carboidratos foi medida por diferença considerando apenas os valores de Proteína, Lipídios e Cinzas. Além disso, analisou-se o potencial antioxidante da polpa de açaí submetida a diferentes tratamentos térmicos. Pelas análises realizadas verificou-se o elevado valor nutricional, sendo o açaí uma excelente fonte de lipídios e proteínas

Açaí - Propriedades funcionais - Propriedades químicas