



Universidade Federal  
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



## Caracterização físico-química de polpa de açaí

Elny Alves ONIAS, Roberto Robson De Almeida BEZERRA, André Leandro da SILVA  
Franciscleudo Bezerra da COSTA, Gerla Castello Branco CHINELATE

Elny Alves Onias

Graduanda em Engenharia de Alimentos, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar-CCTA

Universidade Federal de Campina Grande – UFCG, *campus* de Pombal, 588400-000

E-mail: [gerla@ccta.ufcg.edu.br](mailto:gerla@ccta.ufcg.edu.br)

O açaizeiro (*Euterpe oleracea* Mart.) é uma palmeira tropical nativa da Amazônia. Seus frutos são utilizados na produção da polpa de açaí, um alimento muito consumido pelas populações regionais. A polpa de açaí e o açaí são produtos extraídos da parte comestível do fruto do açaizeiro após amolecimento através de processos tecnológicos adequados. Obtidos de frutas frescas, sãs, maduras, atendendo às respectivas especificações, desprovidas de terra, sujidade, parasitas e microrganismos que possam tornar o produto impróprio para o consumo, a polpa de açaí e o açaí deverão ter suas composições de acordo com as características do fruto que lhe deu origem. Devendo apresentar aspecto pastoso, pontos escuros acentuados, proveniente da casca que envolve a polpa do fruto, cor roxa violácea própria para polpa de açaí roxo e verde claro própria para polpa de açaí verde, sabor não adocicado e não azedo e cheiro característico. O açaí é um alimento com elevadas propriedades nutricionais, pois este é rico em proteínas, fibras, lipídios, vitamina E e minerais como manganês, cobre, boro e cromo. Além disso, este fruto possui um elevado teor de pigmentos, antocianinas, que são benéficos à saúde, pois favorecem a circulação sanguínea e protegem o organismo contra a arteriosclerose. O presente estudo teve como objetivo a análise físico-química de polpa de Açaí. A polpa de Açaí utilizada nas análises foi adquirida do mercado de Manaus-AM e transportada congelada e acondicionadas em recipientes isotérmicos até a cidade de Pombal, onde foram armazenadas sob baixas temperaturas até serem submetidas às análises. Foram coletadas três amostras de dois gramas cada, para se realizar os testes em triplicata. As análises físico-químicas basearam-se na determinação de cinzas totais, proteínas, sólidos solúveis ( $^{\circ}$ Brix) por leitura direta em refratômetro, acidez total titulável por titulometria, pH por leitura direta em pH-METRO digital, umidade em estufa à  $105^{\circ}$  C até peso constante, amido, açúcares (solúveis e redutores) e compostos fenólicos. Dos testes obtiveram-se os seguintes resultados: umidade (83,38%), proteínas (0,24%), amido (16,81 mg/100g), açúcares solúveis (18,68 mg/g), açúcares redutores (82,10 mg/g), cinzas (0,22), pH(4,12),  $^{\circ}$ Brix (3,5), acidez(0,95) e compostos fenólicos (332,3mg de ácido tânico).

**Palavras-chave:** açaí, polpa, caracterização, físico-química.

