



## DESENVOLVIMENTO DE MIX DE FRUTAS AMAZÔNICAS

8º Simpósio de Segurança Alimentar - Sistemas Alimentares e Alimentos Seguros, 8ª edição, de 03/10/2023 a 05/10/2023  
ISBN dos Anais: 978-65-5465-068-7

ALVES; Enderson Costa <sup>1</sup>, MORAES; Tarciso de Lima <sup>2</sup>, GOMES; Luis Guilherme de Oliveira <sup>3</sup>, COHEN; Rammon David Estumano <sup>4</sup>

### RESUMO

**Introdução:** A região amazônica, particularmente o estado do Pará, é reconhecida por sua rica biodiversidade, e o açaí (*Euterpe oleracea*, Mart) figura como um dos seus principais emblemas. Predominantemente cultivado em municípios produtores como Igarapé-Miri e Cametá, o açaí não apenas detém significativo valor nutricional, devido ao seu alto teor de antocianinas e outros nutrientes, mas também é uma importante alavanca econômica para a região. Contudo, muito desse potencial econômico permanece inexplorado, dada a exportação primária e falta de diversificação nos produtos derivados do açaí. **Objetivo:** Este trabalho visa desenvolver um mix de açaí com outras frutas amazônicas, enfocando uma avaliação preliminar dos aspectos físico-químicos básicos. **Metodologia:** Foram utilizadas polpas de açaí, acerola, bacuri e cupuaçu para desenvolver diferentes formulações. A composição padrão continha leite (28,65%), açúcar (28,65%), emulsificante (0,7%), leite em pó (4,9%), açaí (28,65%) e polpas variadas (24,69%). A qualidade dos mix foi validada através de análises físico-químicas, com foco em acidez e sólidos solúveis, e análise microbiológica para detecção de coliformes seguindo protocolos estabelecidos por AOAC (2002) e Silva *et al.* (2010) respectivamente. **Resultado:** O mix de açaí e acerola apresentou uma acidez de 6,59% e sólidos solúveis de 17°Brix. Em contraste, o mix de açaí e bacuri destacou-se com uma acidez de 10,17% e sólidos solúveis de 21°Brix. Por sua vez, o mix de açaí e cupuaçu demonstrou uma acidez mais elevada de 12,44%, porém manteve sólidos solúveis similares ao mix açaí-acerola, atingindo 17°Brix. Em termos microbiológicos, todos os mixes exibiram coliformes totais variando entre 21 e 43 NMP/L, contudo, nenhum apresentou coliformes termotolerantes, indicativo de boas práticas de produção. **Discussão:** A formulação dos mix reflete a interação das características das frutas. A ausência de uma avaliação nutricional completa e sensorial é reconhecida como uma limitação deste estudo. Futuras pesquisas devem explorar a aceitabilidade do produto e avaliar em profundidade seus perfis nutricionais. **Conclusão:** A combinação de açaí com outras frutas amazônicas para criar um mix focado em aspectos físico-químicos é uma etapa inicial promissora. É essencial realizar estudos adicionais para avaliar o perfil nutricional completo e a aceitabilidade do produto para maximizar seu potencial no

<sup>1</sup> Instituto Federal do Pará, endersonconsultor.contato@gmail.com

<sup>2</sup> Instituto Federal do Pará, tarcisolm96@gmail.com

<sup>3</sup> Instituto Federal do Pará, luisguih10@gmail.com

<sup>4</sup> Universidade Federal de Santa Maria, rammonc96@gmail.com

mercado.

**PALAVRAS-CHAVE:** produtos inovadores, frutas amazônicas, desenvolvimento sustentável, indústria, empreendedorismo