

## I CONGRESSO ONLINE DE BIOTECNOLOGIA, INOVAÇÃO E COMUNIDADES DE CONHECIMENTO

### ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E PRESENÇA DE MICRORGANISMOS EM POLPAS DE AÇAÍ OBTIDAS NOS MUNICÍPIOS DE CEREJEIRAS E VILHENA- RONDÔNIA

SILVA, Claudia P. da<sup>1</sup>; SILVA, Gabriela B. da<sup>2</sup>; CARDOS FILHO, Normadins.<sup>3</sup>

**Palavras chaves:** Açaí; Análises Microbiológicas; Antocianinas; Comparação.

**Introdução:** O açaí (*Euterpe oleracea*) fruta típica da região norte é muito conhecida pelo consumo de suas polpas congeladas, e em função do processamento do fruto e do seu elevado valor nutricional pode se tornar ideal para que ocorra crescimento de microrganismos. **Objetivo:** Este trabalho teve o **objetivo** de analisar a qualidade físico-química e microbiológica de amostras de polpa de açaí obtidas em comércios nas cidades de Cerejeiras e Vilhena- RO, uma vez que a mesma é muito consumida na região. **Materiais e métodos:** As análises microbiológicas foram realizadas através da pesquisa do número mais provável de coliformes totais e termotolerantes de acordo com metodologia dos tubos múltiplos e nas determinações físico-químicas foram avaliados os teores de umidade, cinzas, lipídeos, proteínas, carboidratos totais e antocianinas. **Resultados e discussões:** Foi observado que 42,58% das amostras adicionadas de xarope apresentaram contaminação por coliformes totais e termotolerantes e, 14,28% das amostras sem adição de xarope apresentaram o mesmo tipo de contaminação. Considerando os resultados das análises físico-químicas a totalidade das amostras sem adição de xarope apresentou resultado de pH concordantes com dados da literatura. Os valores encontrados para proteínas demonstraram que 100% das amostras de açaí avaliadas estavam superiores aos dados relatados em outros trabalhos, enquanto que os teores de lipídeos apresentaram-se abaixo dos reportados na literatura. As amostras com adição de xarope apresentaram teor de antocianinas mais elevados quando comparados com as amostras sem adição de xarope, isto pode ser devido a copigmentação intramolecular entre antocianinas e os flavonoides presentes no xarope de guaraná que foi adicionado em algumas das amostras. **Conclusão:** Os resultados demonstraram que mais estudos precisam ser realizados com o açaí devido a sua importância comercial e nutricional, bem como auxiliar no estabelecimento de padrões de qualidade do açaí.

<sup>1</sup> Acadêmica, 8º Período do Curso de Farmácia, FAEV –VILHENA, [paulino\\_claudia@hotmail.com](mailto:paulino_claudia@hotmail.com)

<sup>2</sup> Acadêmica, 8º Período do Curso de Farmácia, FAEV –VILHENA, [gabriela.ben@hotmail.com](mailto:gabriela.ben@hotmail.com)

<sup>3</sup> Professor da FAEV, Mestre em Tecnologia de Alimentos, UNICAMP