

Processamento de frutos de Buriti (*Mauritia flexuosa*) visando o aumento de seu potencial de uso

Yves J.S. Santos^{*1}, Eduardo G.L. Chagas¹, Thiago A. Lacerda¹, Luis A. Colnago²,
Fernanda M. Vanin¹

¹Universidade de São Paulo, Pirassununga/SP, Brasil; ²Embrapa Instrumentação, São Carlos/SP, Brasil.

*Mestrando – yves.souza@usp.br

A região amazônica possui uma abundância de matérias primas com grande potencial nutricional e tecnológico ainda pouco explorado. Dentre as espécies frutíferas, destaca-se a fruta de Buriti (*Mauritia flexuosa*) que é amplamente difundida em sua região de origem, mas que ainda é pouco conhecida em muitas regiões do país. O fruto apresenta uma grande quantidade de compostos fenólicos e outros fitonutrientes que conferem a planta propriedades nutracêuticas, mas que podem possuir variação de teores e/ou características de acordo com o local de colheita. Assim, este estudo tem como objetivo produzir uma farinha a partir de frutos de buriti colhidos em duas diferentes localidades do estado do Acre (farinha de buriti 1 (FB-01): latitude 9° 57' 3" sul, longitude 67° 51' 90" oeste e farinha de buriti 2 (FB-02): latitude 10° 0' 3" sul, longitude 67° 47' 32" oeste), e analisá-las em relação ao teor de compostos fenólicos e atividade antioxidante. As amostras de Buriti foram secas por processo de liofilização durante 48h, trituradas em um moinho de facas, padronizadas em granulometria de 16 *mesh*, para a obtenção das farinhas de Buriti, em função da localidade da colheita. Em seguida as farinhas foram caracterizadas quanto aos seus parâmetros de cor. Os fenólicos totais foram quantificados pelo método Folin-Ciocalteu e a capacidade antioxidante pelos métodos de Captura do Radial 2,2-azinobis (3-etilbenzotiazolona-6-ácido sulfônico) (ABTS), Poder de Redução do Íon Ferro Ferro (FRAP) e Capacidade de Absorção do Radical de Oxigênio (ORAC). Os parâmetros de cor obtidos para as duas farinhas de Buriti (FB), (FB-01: $L^* = 72,84 \pm 0,2$, $a^* = 12,88 \pm 0,1$ e $b^* = 50,91 \pm 0,1$; FB-02: $L^* = 77,7 \pm 0,3$, $a^* = 12,8 \pm 0,1$ e $b^* = 62,2 \pm 0,1$) evidenciaram que os materiais produzidos apresentaram diferentes tonalidades da cor amarelo, característica da polpa do fruto. Em relação ao teor de fenólicos, as farinhas apresentaram $41,75^a \pm 1$ e $37,28^a \pm 1,4$ mg de ácido gálico equivalente/100g de matéria seca para as amostras FB-01 e FB-02, respectivamente. A amostra FB-01 apresentou maior capacidade antioxidante por todos os métodos: $4,76^a \pm 0,2$, $146,99^a \pm 1,9$, $94,46^a \pm 13,9$ μmol equivalente de trolox/g de matéria seca para FRAP, ABTS e ORAC, respectivamente, versus $4,08^a \pm 0,3$, $93,94^b \pm 0,7$, $92,75^a \pm 18,9$ μmol equivalente de trolox/g de matéria seca para FRAP, ABTS e ORAC, respectivamente, obtidos pela amostra FB-02. Dessa forma, pode-se concluir que a produção de FB representa uma grande potencialidade para a elaboração de produtos funcionais, uma vez que apresentaram elevado teor de compostos fenólicos e capacidade antioxidante e que apesar destes poderem sofrer variação em função do local de cultivo dos frutos, tal diferença não foi significativa para a maioria das análises.

Palavras-chave: qualidade de alimentos, alimento funcional, Amazônia, compostos fenólicos, potencial antioxidante

Agradecimentos: Esta pesquisa foi apoiada pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (2019/11479-1; 2018/003324-5)