



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE FRUTOS DE BUTIÁ DA REGIÃO NOROESTE DO RIO GRANDE DO SUL.¹

Raul Vicenzi², Ana Cristina Rosso³, José Maria Soares⁴. UNIJUI

INTRODUÇÃO: A palmeira conhecida como butiá, pertence à família Arecaceae e se distribui no Sul do Brasil, Uruguai e Argentina. No Brasil, ocorre por toda a extensão territorial desde o sul até o norte. Esta palmeira apresenta frutos pequenos, esféricos, amarelos, comestíveis de polpa suculenta e sabor doce-ácido. A época de maturação nesta região ocorre nos meses de janeiro a março. Segundo estudos de diversos autores, a utilização destes frutos ocorre pelas populações litorâneas e indígenas na forma in natura e em amêndoa (semente), a qual pode ser armazenada por longo período de tempo. É utilizada ainda, na confecção de artefatos, coberturas de cabanas, de bebidas, venda e consumo de frutos, sendo também recomendada para reflorestamentos e programas de reintrodução de fauna. O fruto apresenta nutrientes essenciais na alimentação humana, reduzindo os níveis de triglicerídeos e doenças coronarianas devido à presença de óleos vegetal, sendo sua presença importante na dieta. Devido à disponibilidade dos frutos na região sul do país e procurando identificar seus nutrientes objetivou-se estudar a composição físico-química desta fruta. **MATERIAL E MÉTODOS:** Foram coletadas quatro amostras de diferentes localidades da região noroeste do estado do Rio Grande do Sul, sanitizadas e congeladas em ultrafreezer a temperatura de -50°C até o momento das análises. Para realizar as análises, as amostras foram descongeladas e a porção comestível dos frutos processada em liquidificador doméstico. A partir do suco formado, realizaram-se as análises de pH, acidez total titulável e vitamina C. Para as análises de umidade, cinzas, açúcares redutores, açúcares não redutores, açúcares totais e proteína bruta, os frutos foram descascados e secados em estufa a vácuo a temperatura de $60^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ durante 48 horas. Todas as análises foram realizadas em duplicata. As análises foram realizadas no laboratório de Físico-Química do Núcleo de Alimentos da UNIJUI em Santa Rosa/RS, conforme metodologia proposta pelo Instituto Adolfo Lutz. **RESULTADOS:** Houve pequenas variações entre as amostras das frutas, o pH variou de 3,24 a 3,56; acidez titulável de 1,04 a 1,68% demonstrando ser uma fruta bastante ácida, com acidez comparada aos frutos como laranja Valência, acerola e kiwi. O teor de ácido ascórbico variou de 61,2 a 92,1 mg/100mL, conferindo a esta fruta um alto teor deste nutriente. Para fins de comparação, um fruto que sempre é citado quando se trata de teores de vitamina C, a laranja, apresenta teores de ácido ascórbico na faixa de 55 mg/100g. Os frutos analisados apresentaram teores de umidade entre 90,3 e 92,4% e teores de cinzas entre 0,26 e 0,34%, caracterizando uma fruta de alto teor de umidade e relativos teores de minerais, característica nutricional muito importante em frutos; Os teores de açúcares redutores 1,49 a 2,27% e açúcares totais de 2,30 a 3,39% conferem a este fruto um baixo teor de açúcares se comparado a outros frutos, geralmente ricos em açúcares. Os teores de proteína bruta encontrados estiveram entre 0,27 a 0,72%, valores baixos deste nutriente, embora frutos em geral sejam pobres quando se trata de proteínas. **CONCLUSÕES:** A partir destes resultados, pode-se concluir que os valores obtidos estão próximos daqueles citados na literatura. As variações observadas podem estar relacionadas a diferenças amostrais, porque estes frutos podem sofrer alterações devido às condições



climáticas que a planta foi submetida, proporcionando assim grandes variações no sabor, aroma e também nos parâmetros físico-químicos. FAPERGS.

- ¹ Pesquisa desenvolvida como parte do projeto de pesquisa “Determinação do Conteúdo Fenólico, Ácido ascórbico e Carotenóides e Avaliação da Atividade Antioxidante em Frutas nativas da Região Noroeste do Rio Grande do Sul”, com apoio da FAPERGS.
- ² Pesquisador, professor Doutorando do Departamento de Biologia e Química da UNIJUÍ. rvicenzi@unijui.edu.br
- ³ Acadêmica do Curso de Química Industrial de Alimentos e bolsista FAPERGS. aninharosso@yahoo.com.br
- ⁴ Professor do Departamento de Biologia e Química da UNIJUÍ. j.pincer@terra.com.br