

DETERMINAÇÃO DE ELEMENTOS ESSENCIAIS E NÃO ESSENCIAIS NA POLPA E NO PALMITO DE PUPUNHA (*Bactris gasipaes* Kunth) DA REGIÃO AMAZÔNICA.

YUYAMA, L.K.O.¹, AGUIAR, J.P.L.¹, YUYAMA, K¹, MACEDO, S.H.M.¹, GIOIA, T¹, FÁVARO, D.I.T.², AFONSO, C.², VASCONCELLOS, M.B.A.², COZZOLINO, S.M.F.³

1. Laboratório de Nutrição e Físico-Química de Alimentos INPA/CPCS. Manaus, AM.
2. Supervisão de Radioquímica-IPEN/CNEN - São Paulo.
3. Laboratório de Alimentos e Nutrição Experimental-FCF/USP, SP.

A pupunheira está entre os recursos vegetais mais valiosos da Região Amazônica. Além de fornecer os frutos, que são muito apreciados pela população local, esta planta também pode fornecer o palmito, cuja produção industrial vem se expandindo em toda a região. Foram analisados em triplicata, o palmito cru e cozido da raça "YurimaguaS", e a polpa cozida de duas raças de pupunha: "Juruá" e "Solimões" (*Bactris gasipaes* Kunth), provenientes da Estação Experimental de Fruticultura da Br 174, km 60 e km 8. A Composição Centesimal seguiu a metodologia preconizada pela AOAC (1990). Para a determinação dos teores de minerais, utilizou-se o método de Análise por Ativação com Nêutrons Instrumental (AANI), sendo testada a sua precisão e exatidão por meio de análise do material de referência certificado OYSTER TISSUE (NIST-SRM 1566 a). A determinação de fitato seguiu o método colorimétrico de Thompson & Erdman (1982), modificado por Lajolo et al (1991), e a quantidade de fibra alimentar o método enzimico-gravimétrico de Asp et al (1983). As concentrações mais expressivas dos nutrientes analisados foram: Lipídios ($8,59 \pm 0,02$ e $3,5 \pm 0,01\%$) na polpa cozida de pupunha das raças "Juruá" e "Solimões", respectivamente. ; K ($240,2 \pm 0,3$ mg%), Zn ($270,0 \pm 20$ µg%) na polpa de pupunha cozida da raça "Juruá", e na raça "Solimões": Ca ($24,7 \pm 2,1$ mg%), Fe ($60,6 \pm 15,1$ mg%), Na ($190,0 \pm 15$ µg%), Se ($3550,0 \pm 200$ µg%) e Zn ($277,7 \pm 5,6$ µg%); no palmito cru e cozido respectivamente: Fe ($233,7 \pm 19,5$ e $265,2 \pm 28,6$ µg%), Na ($103,7 \pm 5,1$ e $114,4 \pm 7,8$ µg%) e Zn ($494,7 \pm 5,1$ e $367,2 \pm 5,8$ µg%). Em relação aos teores de fibra, foram encontrados valores significativos de fibra alimentar solúvel (0,8%) e insolúvel (64%) na polpa cozida de pupunha da raça "Juruá", e quanto ao elemento não essencial, fitato, ($554,7 \pm 0,7$ e $379,1 \pm 4,4$ mg%), no palmito cru e cozido, respectivamente. Com esses resultados podemos considerar a polpa cozida de pupunha como uma boa fonte energética e nutricional, na dieta da população local. Já o palmito cru e cozido, apesar de conter alguns nutrientes em quantidades consideráveis, ressaltamos a presença de nutrientes não essenciais como o fitato.

COLEÇÃO PTC
DEVOLVER AO BALCÃO DE EMPRÉSTIMO

IPEN / CNEN - SP
BIBLIOTECA
Produção Científica

IPEN-DOC- 4074