

DETERMINAÇÃO DE ELEMENTOS ESSENCIAIS E NÃO ESSENCIAIS NO PALMITO DE PUPUNHEIRA (*Bactris gasipaes* Kunth Palmae). Yuyama, L.K.O.¹, Aguiar, J.P.L.¹, Yuyama, K.¹, Macedo, S.H.M.¹, Glola, T.¹, Fávoro, D.L.T.², Afonso, C.², Vasconcelos, M.B.A.². (¹INPA/CPCS/CPA, CP 478 69011-970 MANAUS, AM/ ²IPEN-USP, SP).

Considerando que pouco se sabe sobre os constituintes essenciais e não essenciais do palmito de pupunheira, determinou-se a composição centesimal, fitato e elementos minerais maiores, menores e traços. Utilizou-se um pool de palmito da raça Yurimáguas da Estação Experimental de Fruticultura da Coordenação de Pesquisas em Ciências Agrônomicas (CPA) do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (INPA), km 60 da Br 174, Manaus, AM. De acordo com os resultados obtidos, verifica-se em 100g da parte comestível, que o palmito "in natura" e cozido, apresentam o teor de umidade (91,5, 93,5), proteína (1,5 g); fração nifex (1,9, 2,3 g), lipídio (0,3, 0,2 g); fibra (3,8, 2,2 g) respectivamente. Em relação aos elementos minerais nutricionalmente importantes sobressaem: K (194,0 mg, 128,0 mg); Ca (42,4 mg, 42,9 mg); Mg (3,4 mg, 2,2 mg); Na (0,1 mg); Fe (237,7 µg, 265,2 µg) e Se (2,1 µg, 2,8 µg) respectivamente. Pela preocupação atual com a presença de certos metais pesados foi quantificado: Au (17,8 ng, 22,7 ng) Br (830,4 µg, 434 µg); Co (187,8 µg, 273,0 µg); Cr (8,58 µg, 2,8 µg); Eu (47,0 ng, 16,9 ng); Rb (433,5 µg, 315,2 µg) Sc (7,6 ng, 17,5 ng) respectivamente para palmito "in natura" e cozido. Quanto ao fitato (hexafosfato de mioinositol) 554,7mg e 379,1mg. O processo de cocção altera as concentrações de alguns elementos para mais e menos, provavelmente pela incorporação de contaminantes provenientes de utensílios utilizados e perda por desidratação. Contudo, apesar do palmito ser um alimento dietético sob o ponto de vista nutricional, pela baixa concentração em energia e presença de fibra, o mesmo pode contribuir no aporte de minerais essenciais na alimentação da população Amazônica.