



XVI congresso interno de iniciação científica

Ginásio Multidisciplinar da Unicamp
24 a 25 de setembro de 2008



T0959

BABAÇU, TUCUMÃ, COMPONENTES E PRODUTOS: PROPRIEDADES BIOQUÍMICAS

Julia Bissoli do Amaral (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Marlene Rita de Queiroz (Orientadora),
Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

O babaçu (*Orbignya speciosa*) e o tucumã (*Astrocaryum vulgare*) são considerados fontes ricas de elementos nutritivos para a alimentação humana, além de contribuírem para a importante tarefa social de alimentar comunidades carentes, localizadas em regiões onde sua ocorrência é natural e abundante. Daí a importância da obtenção de informações nutricionais desses frutos. Buscando atender demanda identificada por pesquisadores que desenvolvem projeto de recuperação de áreas degradadas na Floresta Nacional do Jamari (projeto temático no 97/01240-0, financiado pela FAPESP), foram feitas análises bioquímicas (umidade, cinzas, proteínas, lipídios e carboidratos) dos frutos e suas composições centesimais, além da elaboração da farinha do tucumã e determinação de suas propriedades nutricionais. Da amêndoa do babaçu foi retirado o óleo e posteriormente analisado, o qual se apresentou em conformidade com as recomendações do Ministério da Agricultura e da ANVISA com relação ao índice de peróxido e acidez. A amêndoa apresentou teores de proteínas e lipídios em torno de 8% e 59%, respectivamente. Já o mesocarpo do tucumã contém cerca de 6% de proteína e 36% de lipídios. Os resultados obtidos das análises contribuíram com informações relativas aos aspectos nutritivos de alimentos comumente consumidos em comunidades da Região Norte do Brasil.

Farinha de tucumã - Óleo de babaçu - Propriedades nutricionais