

3ª Semana ATUalizando
A AGRICULTURA NA AMAZÔNIA:
TECNOLOGIAS, IMPACTOS E SUSTENTABILIDADE

Caracterização físico-químicas do puruí grande (*Alibertia sorbilis* D.) e suas aplicações potenciais na indústria de alimentos

Vanessa de Souza Marinho¹, Francisca das Chagas do Amaral Souza¹, Jaime Paiva Lopes Aguiar¹.

¹Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia- INPA.

A Amazônia é detentora de uma imensa biodiversidade pouco explorada. A família *Rubiaceae* é uma das maiores famílias de angiospermas da região, com cerca de 10.700 espécies, incluindo o puruí grande (*Alibertia sorbilis* Ducke). A espécie ocorre em várzeas, em florestas sazonalmente inundadas, e cresce na sombra do dossel da floresta. Os frutos do puruí grande são grandes, medindo cerca de 7 a 8 cm de comprimento. A casca é marrom-escura e lisa. A polpa é comestível, de sabor agri-doce, semelhante ao tamarindo. Essas características tornam os frutos atraentes para a indústria de alimentos, que pode utilizá-los na fabricação de diversos produtos, como sucos, geleias, sorvetes, doces e outros produtos. O objetivo deste trabalho foi caracterizar as propriedades físico-químicas do puruí grande, por meio de análises da composição centesimal. As amostras de frutos de puruí grande foram processadas e analisadas as composições centesimais (umidade, cinzas, carboidratos, proteínas, pH e acidez) da casca, polpa e sementes, em triplicatas, de acordo com os métodos da Association of Official Analytical Chemists (AOAC) e do Instituto Adolfo Lutz. O teor de carboidratos da casca, polpa e sementes foram calculados por diferença. O puruí tem alto teor de umidade da polpa (70,7%) e pode ser usado para produzir sucos, néctares, sorvetes e bebidas ou melhorar a textura e o sabor de outros produtos alimentícios, como saladas de frutas, iogurtes e doces. A casca, com teor de umidade (68,8%) pode ser usada para produzir farinhas e chás. As sementes com 44,5% de umidade, são uma boa fonte de proteínas e minerais e podem ser usadas para desenvolver produtos à base de proteínas, com baixo teor de carboidratos. O pH ácido da polpa (3,66), da casca (3,7) e das sementes (3,8) propicia a utilização em sucos, néctares e sorvetes ou produtos alimentícios com um sabor ácido intenso, como vinagres e molho. Em conclusão, todas as partes têm potencial para serem usadas na indústria de alimentos como fonte de proteínas e minerais, a partir das sementes, e de diversos produtos alimentícios, a partir da polpa e da casca.

Palavras-chave: Amazônia; *Rubiaceae*; centesimal.

Fontes de financiamento: Fapeam.