

RESUMO - CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA E FÍSICO-QUÍMICA DE ALIMENTOS (FQ) – COMPOSIÇÃO CENTESIMAL, ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS, ANÁLISE DE ALIMENTOS, BROMATOLOGIA, QUANTIFICAÇÃO DE COMPOSTOS EM ALIMENTOS, ANÁLISE DE ANTIOXIDANTES, ANÁLISES CROMATOGRÁFICAS, ESPECTROFOTOMÉTRICAS ETC., MÉTODOS NÃO DESTRUTIVOS DE ANÁLISE DE ALIMENTOS

**AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DA PUPUNHA EM FORMA DE CHIPS:
POTENCIAL FUNCIONAL DA BACTRIS GASIPAES.**

Ariane De Aguiar Queiros (queirosarianee@gmail.com)

Bruna Ribeiro De Lima (bruna.rlima@gmail.com)

Jaime Paiva Lopes Aguiar (jaguiar@inpa.gov.br)

Francisca Souza (francisca.souza@inpa.gob.br)

Introdução: A pupunha (*Bactris gasipaes*) é um fruto tradicional na dieta da região amazônica apresenta alto potencial nutricional e concentração de carotenóides. Na pupunha, o betacaroteno além de contribuir para a cor laranja característica do fruto, quando consumido, é convertido em vitamina A pelo organismo humano, conferindo benefícios antioxidantes no combate aos danos dos radicais livres. O objetivo é apresentar a pupunha em forma de chips, que geralmente é consumida cozida somente em água, e quantificar os valores nutricionais, como o betacaroteno e proteínas uma visão abrangente sobre o potencial nutricional dessa nova forma de consumo. Metodologia: O estudo divide as pupunhas em dois grupos: um cozido em panela de pressão antes de ser laminado em chips, e outro laminado cru. Ambos os grupos passam por um

processo de desidratação em estufa a 60°C. As análises subsequentes avaliaram os valores percentuais de proteínas pelo método de Kjeldahl e os teores de betacaroteno em cada grupo pelo método De Rosso e Mercadante (2005) fornecendo dados sobre possíveis diferenças na retenção desse nutriente após o cozimento. Resultado e discussão: Os resultados obtidos no HPLC indicaram 23 mg/100g de betacaroteno, muito superiores aos 3 mg/100g relatados por Yuyama (2013). Em relação ao teor de proteínas, a pupunha crua apresentou 3,13% e a pupunha cozida 2,82%, ligeiramente inferiores aos 3,5% descritos por Yuyama (2013). Apesar dessas discrepâncias, que podem ser explicadas por variações sazonais e diferenças no solo e no ambiente de cultivo, afetando os valores de nutrientes nas plantas os valores obtidos ainda mantêm um padrão satisfatório de resultado. Conclusão: Apesar do tratamento térmico, os resultados demonstraram a manutenção satisfatória dos níveis de betacaroteno e uma perda mínima nos teores de proteínas. Estes achados evidenciam a promissora funcionalidade da pupunha como alimento, destacando-a como uma opção nutricionalmente valiosa e versátil na dieta humana.

Palavras-chave: pupunha; betacaroteno; proteínas; nutrição; análise; hplc.