

Métodos de Amadurecimento Artificial do Fruto do Buriti (*Mauritia flexuosa* L.)

Sâmara Regina Santana Albuquerque¹ (IC)*, Anelise Maria Regiani¹ (PQ), Evandro J. L. Ferreira² (PQ), Rogério Antonio Sartori¹ (PQ), Thayna M. H. de Souza¹ (IC), Najara V. Pantoja¹ (IC); Elessandro S. Oliveira¹ (IC), Daniel S. Machado¹ (IC); samaraquimica@yahoo.com.br

1- Universidade Federal do Acre (UFAC) BR-364, km 04, Bairro Distrito Industrial, CEP 69900-000, Rio Branco-Acre.

2 - Núcleo Acre do Instituto Nacional de Pesquisas na Amazônia – INPA. Parque Zoobotânico, Universidade Federal do Acre.

Palavras Chave: *Buriti*, *Mauritia flexuosa*, Amadurecimento artificial.

Introdução

O Buriti (*Mauritia flexuosa*) é uma palmeira de grande porte que costuma formar grandes populações oligárquicas em regiões alagadas e de solo ácido. Possui distribuição ampla, tendo sido registrada a sua ocorrência na Bolívia, Colômbia, Equador, Guiana, Peru, Suriname, Trinidad, Venezuela e Brasil (Acre, Amazonas, Rondônia, Mato Grosso, Goiás, Pará, Minas Gerais, São Paulo, Piauí e Maranhão). No Acre é encontrado na maioria dos municípios, mas as maiores populações ocorrem nas cercanias da cidade de Cruzeiro do Sul e ao longo de rios e outros cursos de água da bacia do rio Juruá¹. Os frutos do buriti apresentam aspecto escamoso, formato oblongo e coloração vermelho-escuro quando maduros. Possuem comprimento médio de 3,7 a 5,3cm e diâmetro de 3 a 5,2cm. Pesam em média 32,6g, sendo constituídos de 50% de polpa, 45,2% de semente e 7,8% de casca². Entretanto, seu melhor aproveitamento qualitativo e quantitativo requer que os frutos usados apresentem maturação homogênea, garantindo alto rendimento na operação de despulpamento dos mesmos. Decorrente desta preocupação foi estudada a aplicação de métodos artificiais de amadurecimento para os frutos.

Resultados e Discussão

Para o amadurecimento artificial dos frutos foram utilizados tratamentos com carbureto, água e sol. Para todos os tratamentos, foram realizadas análises visuais detalhadas, que consistiram na avaliação dos seguintes critérios: cor e desprendimento da casca, cor e consistência da polpa e aderência do pedúnculo. A eficiência dos diferentes métodos de amadurecimento foi avaliada através da determinação dos teores de umidade e lipídios da polpa, de cada uma das amostras obtidas de cada dia e método de maturação. Através da análise visual nota-se que conforme ocorre a maturação dos frutos a casca torna-se cor vinho e fica mais desprendida da polpa. Esta por sua vez, torna-se mais tenra e escura, alcançando a cor laranja e com teor de lipídios aumentado; o fruto maduro desprende-se facilmente

30ª Reunião Anual da Sociedade Brasileira de Química

do pedúnculo. Os resultados de umidade e lipídios colaboraram para a avaliação e determinação de qual é o melhor método. Os teores de umidade e lipídios encontram-se respectivamente entre: 67,7% - 67,8% e 34,7% - 38,8%, para o método do carbureto. Para o método da água esse valor foi de 70,3% - 73,6% no teor de umidade e 44,1% - 31,4% para lipídios. No método do sol a variação obtida foi de 66,9% - 61,6% para umidade e de 32,5% - 32,9% para lipídios. Os resultados mostraram que o método de exposição ao sol (método tradicional de maturação) não é eficiente, pois não houve maturação e sim desidratação dos frutos. O método de imersão a água leva à maturação não-uniforme dos frutos. O método do carbureto mostrou ser o mais indicado, uma vez que os frutos amadureceram uniformemente e apresentaram um maior teor de lipídios no tempo de cinco dias de tratamento.

Conclusões

Dentre os métodos estudados para o amadurecimento do fruto do buriti o mais adequado é aquele que utiliza carbureto. Com a utilização deste os frutos amadurecem mais uniformemente apresentando ao final de cinco dias um elevado teor de lipídios.

Agradecimentos

MCT/CNPq, Unidade de Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal do Acre e Fazenda Nichteroy.

¹Ferreira, E. J. L. F. Manual das palmeiras do Acre, Brasil. Disponível em: www.nybg.org/bsci/acre/www1/manual_palmeiras.html. Acesso em: 10 Agosto 2005.

²Albuquerque, S. R. S., Regiani, A. M., Estudo do fruto do buriti (*Mauritia flexuosa*) para obtenção de óleo e síntese de biodiesel. 29ª Reunião Anual da Sociedade Brasileira de Química, Águas de Lindóia, São Paulo.