

## Determinação de constituintes inorgânicos em variedades de açaí

Larissa S. Santos<sup>1\*</sup> (IC), Bianca S. Fonseca Alves (PG), Kelly G. Fernandes<sup>1</sup> (PQ).

\*e-mail: larah49@hotmail.com

<sup>1</sup>Faculdade de Química, Instituto de Ciências Exatas e Naturais, Universidade Federal do Pará, Belém, PA, Brasil.

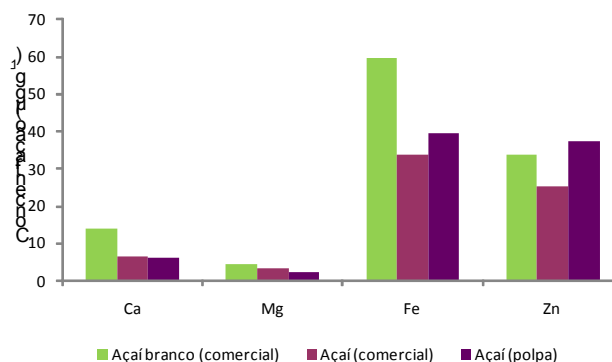
Palavras Chave: metais, açaí, *Euterpe oleracea*, *Euterpe sp.*, FS-AAS.

### Introdução

O açaí (*Euterpe oleracea* Mart.), é uma espécie nativa da Amazônia, encontrada em alguns países, como a Venezuela, Colômbia, Equador e Brasil (Alexandre et al., 2004), podendo ser consumido de diversas formas: sucos, doces, sorvetes e geleias. Na região amazônica, a polpa do açaí é muito consumida com farinha de mandioca ou tapioca. Outra variedade do açaí é o açaí branco (*Euterpe sp.*), que apresenta valores nutricionais semelhantes ao açaí roxo, sendo uma etnovarietade que não tem o pigmento roxo e considerado mais doce e mais facilmente digerível, tendo o preço mais elevado nos mercados do Pará e Amapá. Nas últimas décadas, muitos estudos estão sendo feitos com os frutos da Amazônia, principalmente para verificar o seu valor nutricional, pois a maioria da população amazônica não tem conhecimento da importância da maioria dos frutos da região na nutrição humana e o seu papel biológico. O conhecimento sobre os elementos essenciais e tóxicos presentes nos alimentos vem adquirindo importância vital para a saúde humana. Sendo assim, este trabalho tem como objetivo determinar cálcio, ferro, magnésio e zinco em variedades de açaí da região amazônica por espectrometria de absorção atômica com chama sequencial (FS-AAS).

### Resultados e Discussão

Foram analisados três tipos de açaí (polpa, comercial e branco comercial) adquiridos em supermercados e no Mercado do Ver-o-Peso na região metropolitana de Belém. Os resultados ( $\mu\text{g g}^{-1}$ ) obtidos para Ca, Mg, Fe e Zn ( $n= 3$ ) são apresentados na Figura 1. Os desvios padrão obtidos foram  $< 3,0\%$ .



Pode ser observado na Figura 1 que os maiores teores obtidos nas amostras foram de ferro e zinco. Os maiores níveis de todos os elementos foram encontrados na amostra de açaí branco comercial. A concentração de ferro e cálcio na amostra de açaí branco comercial foi aproximadamente duas vezes maior que os valores obtidos para as outras amostras. Comparando os teores de Ca, Mg, Fe e Zn obtidos nas amostras com os valores encontrados na literatura para outras frutas exóticas da região amazônica comumente consumidas pela população amazônica podemos dizer que os teores de cálcio, magnésio e ferro foram menores que os encontrados no araçá-boi (*Eugenia stipitata*), bacuri (*Platonia insignis*) e cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*)<sup>1</sup>. Os níveis de zinco nas amostras de açaí foram superiores aos valores relatados para araçá-boi, bacuri e cupuaçu. Esta variação na composição mineral das frutas pode estar relacionado com o tipo de solo, uso de fertilizantes e entre outros.

### Conclusões

Na análise comparativa entre as amostras estudadas, o açaí branco foi que apresentou os maiores teores de cálcio e ferro. As amostras apresentaram valores elevados de zinco comparado a outras frutas exóticas consumidas pela população amazônica.

### Agradecimentos

CNPq, FAPESPA e UFRA.

<sup>1</sup>Rogez, H.; Buxant, R.; Mignolet, E. et al., *Eur. Food Res. Technol* 2004, 218, 380.