

## EFEITO DO TRATAMENTO TÉRMICO E DO TEMPO DE ARMAZENAMENTO SOB CONGELAMENTO NA QUALIDADE E ACEITABILIDADE DE FRUTOS DE PUPUNHA (*Bactris gasipaes* Kunth)

Arianne de Azevedo PANTOJA<sup>1</sup>; Lílian PANTOJA<sup>2</sup>; Roberto Nobuyuki MAEDA<sup>3</sup>  
Bolsista CNPq/INPA<sup>1</sup>; Orientadora/INPA<sup>2</sup>; Colaborador/UFAM<sup>3</sup>.

A pupunheira apresenta um grande potencial nutricional e econômico, com uma produção de frutos em torno de 13.500 ton/ano, no Amazonas. Porém, devido o seu alto grau de perecibilidade, cerca de 52 % dessa produção é perdida (Clement & Mora, 1984; Clement *et al.*, 2001), necessitando por tanto, de estudos que ampliem a vida de prateleira do fruto para fins de expansão de mercado. Segundo Clement (2000), o curto tempo de prateleira da pupunha fresca, mesmo conservada sob refrigeração, é a razão pela qual o fruto não é comercializado em supermercados e/ou em outras Regiões do País. Sendo assim, o objetivo do trabalho foi estudar os efeitos do tratamento térmico e armazenamento sob congelamento na qualidade e aceitabilidade dos frutos de pupunha, bem como, determinar as condições ideais de cozimento do fruto para o consumo. Para o estudo os frutos foram divididos em três lotes: *in natura*, controle (CR); branqueados a 97 °C/5 min (BR) e cozidos (CZ). O cozimento foi realizado com e sem pressão com tempo variando de 20 a 40 minutos e 40 a 100 minutos, respectivamente, com concentração de sal de 5; 7,5 e 10 %. Em seguida foram embalados e estocados a -23 °C e avaliados mensalmente quanto às características físicas (coloração e aparecimento de manchas), físico-químicas (umidade, pH, acidez, carotenóides totais (CT), açúcares totais (AT), lipídios, proteínas e amido) e sensoriais. Os resultados mostram que os frutos não sofreram alterações físicas com o tratamento térmico e congelamento. Porém, após o terceiro mês de armazenamento o lote *in natura* apresentou despigmentação e amolecimento na polpa. Os cozidos manchas escuras. No entanto, os branqueados não sofreram alterações físicas durante os cinco meses de armazenamento. O tratamento térmico, o congelamento (Tab. 1) e o armazenamento (Fig. 1), tiveram pouca influência nas características físico-químicas dos frutos. Os frutos dos três tratamentos, após o preparo adequado para o consumo, apresentaram boa aceitabilidade (acima de 80 %) (Fig. 1i), entretanto o tratamento com maior nível de aceitação foi o armazenado cozido. Com base nos resultados obtidos, concluiu-se que as condições ideais de cozimento do fruto foram de 30 min sob pressão ou 90 min em pressão atmosférica, ambos com 7,5 % de sal. As alterações observadas durante o armazenamento não influenciaram na boa aceitação dos frutos. O tratamento que apresentou melhor resultado foi o

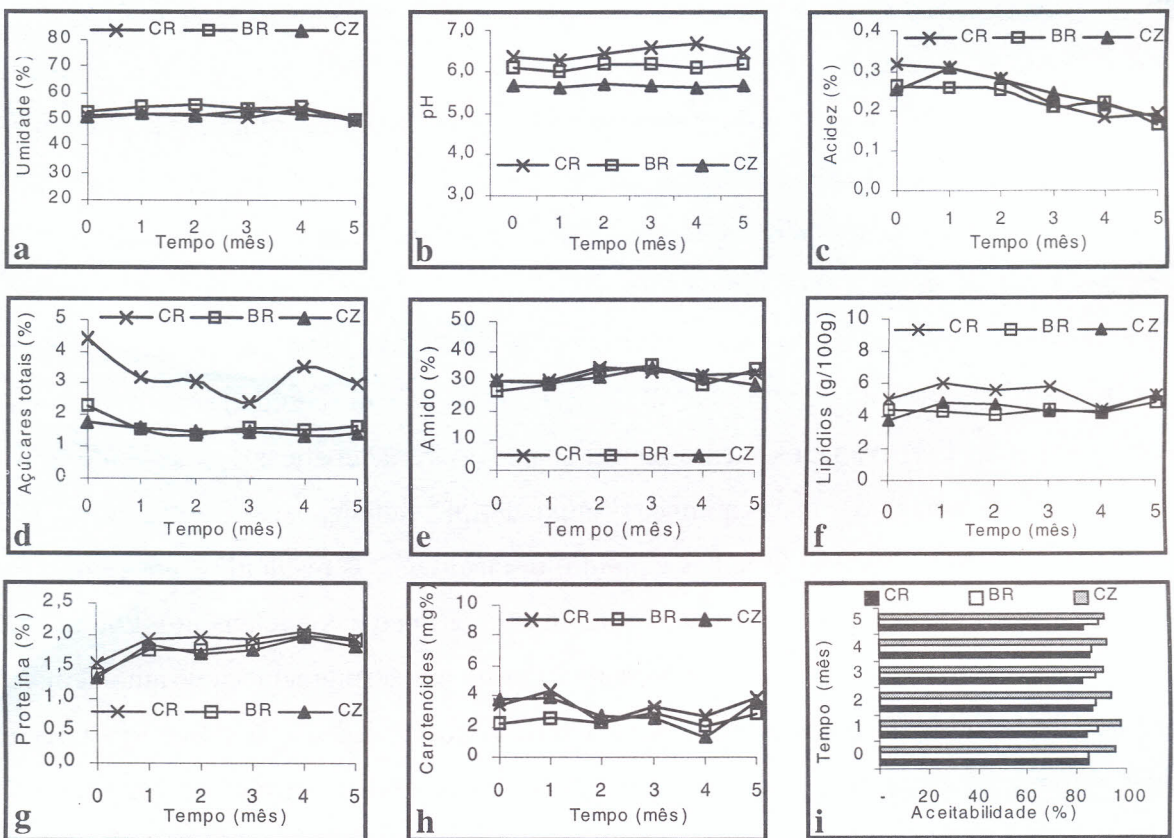
branqueamento, por apresentar estabilidade física, físico-químicas e sensoriais durante o armazenamento.

**Tabela 1.** Efeito do tratamento térmico e congelamento nos frutos de pupunha. Resultados em matéria fresca.

Componentes	Antes do Congelamento			Após o Congelamento		
	Controle	Branq	Cozidos	Controle	Branq	Cozidos
Umidade *	42,89±1,62	50,93±0,32	49,33±0,55	51,10±1,85	52,60±0,04	50,81±0,59
Acidez *	0,45±0,02	0,34±0,011	0,29±0,015	0,31±0,005	0,25±0,024	0,24±0,020
pH	6,17±0,03	6,05±0,01	5,64±0,03	6,35±0,09	6,11±0,04	5,66±0,01
Açúcares Totais *	2,33±0,20	1,82±0,16	1,56±0,10	4,41±0,0	2,28±0,29	1,79±0,14
Lipídios *	6,42±0,61	5,27±0,17	4,94±0,90	5,05±0,48	4,43±0,11	3,72±0,43
Proteína *	1,93±0,14	1,53±0,01	1,43±0,01	1,55±0,11	1,38±0,01	1,33±0,01
Amido *	37,61±2,74	26,74±5,32	36,61±1,69	30,10±0,97	26,78±0,30	30,38±2,30
Carotenóides Totais **	2,30±0,08	3,46±0,11	2,26±0,12	3,40±0,07	2,19±0,09	3,77±0,05

\* g/100g

\*\* mg/100g



**Fig. 1.** Efeito do tempo de armazenamento sob congelamento nos frutos de pupunha.

**Bibliografia:**

Clement, C.R. & Mora Urpi, J. 1984. The pejibaye (*Bactris gasipaes* H.B.K.) multiuse potential for the lowland humid tropics. 25<sup>th</sup> Annual Meeting, Society for Economic Botanic, College Station, TX.

Clement, C.R. 2000. Pupunha (*Bactris gasipaes* Kunth, Palmae). Série *Frutas Nativas*, 8. Jaboticabal: FUNDEP, 48 p.

Clement, C. R., Yuyama, K.; Chaves Flores, W. 2001. Recursos genéticos de pupunha. Recursos Fitogenéticos na Amazônia Ocidental In: Souza, N. & Souza, A. G. 2001. Conservação, pesquisa e utilização. EMBRAPA, Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento.