

*** Perspectivas de novas fontes de alimentação alternativa.** Ana Maria Neves de Oliveira(*); Cinthya Iamille Fritz Brandão(*); Denys Paixão C. de Oliveira(*); Maria Cristina P. de Souza(*); Nazaré Torres Baima(**); José Merched Chara(***) Universidade do Amazonas.

No mundo é intensa a procura de novas fontes alimentícias voltadas a atender as necessidades da população de baixa renda. A região Amazônica encampa inúmeras fontes cujo aproveitamento não tem sido completo, devido a falta de conhecimento técnico-científicos.

Foram escolhidas duas fontes alimentícias normalmente desprezadas pela população, Tucumã (*Astrocaryum vulgare* Mart.) - (casca, polpa e amêndoa), e a Jaca (*Artocarpus heterophyllus* Lam.) - (sementes). Foi determinado a composição centesimal e mineral (Ca,Fe,P,Mn) destas fontes, e elaborada ração contendo amêndoas do Tucumã e a semente da Jaca, como fonte proteica, glicídica e lipídica, e como fonte de fibra, a casca da Castanha do Brasil. Paralelamente foi feita a análise da "multimistura" (preparado a base de farelo de trigo ou de arroz, casca de ovos e folha de macaxeira, utilizando pela população periférica da cidade de Manaus), e como controle a ração padrão do laboratório de nutrição experimental da USP.

As sementes da Jaca apresentaram-se como excelente fonte glicídica, o Tucumã (polpa e amêndoa) como fonte lipídica e proteica. As duas fontes estudadas mostraram altas concentrações de Fe,P,Ca e traços de Mn. As reações elaboradas estão sendo testadas em ratosistar do Biotério do Curso de Farmácia UA, apresentando resultados satisfatórios quanto à aceitação e valor biológico.

As fontes estudadas até o momento apresentam-se como possíveis alternativas alimentícias bastante promissoras.

(*) Bolsista de Iniciação Científica

(**) Orientador

(***) Colaborador