



## II SEMANA DE ALIMENTOS –II SEMAL 22 a 25 de agosto de 2017

### DIFERENÇAS TECNOLÓGICAS ENTRE AÇAÍ E JUÇARA

Yorran Araújo Camêlo<sup>1</sup>; Lucas de Alvarenga dos Santos Freire<sup>1</sup>; Thaís Alves Barbosa<sup>2</sup>;  
Kyany Ferreira dos Santos<sup>3</sup>; Ana Paula Silva Siqueira<sup>4</sup>

Açaí (*Euterpe oleracea* Mart.) e juçara (*Euterpe edulis*) são palmeiras de diferentes regiões do Brasil e seu cultivo pode durar até 8 anos. Apesar de possuírem plantas e frutos similares apenas o Açaí tem se destacado no mercado de polpas e produtos processados para consumo humano. O objetivo deste estudo foi comparar a polpa de Açaí e Juçara do ponto de vista químico, bioativo, reológico e tecnológico. Elaborou-se sorbets com as polpas desses frutos e foram realizadas avaliações sobre a atividade antioxidante, polifenóis, antocianinas, pH, acidez, sólidos solúveis, ratio e cor. A Juçara mostrou melhores resultados quanto aos parâmetros bioativos (antioxidantes  $\approx 151 \mu\text{M}$  sulfato 25 ferroso / g e antocianinas 77 mg.100g-1) e apresentou cor mais intensa (chroma 17). As polpas podem ser classificadas como físico-quimicamente semelhantes. O sorbet preservou grande parte dos nutrientes e apresentou uma cor muito intensa, principalmente no sorbet de Juçara. Conclui-se que a juçara tem potencial para ganhar mercado tanto *in natura* como na forma de produto processado e pode ser superior nutricionalmente ao açaí.

Palavras-chave: *Euterpe oleracea*; *Euterpe edulis*; antioxidantes; sorbet.

<sup>1</sup>Discentes do Curso de Tecnologia de Alimentos, PIVIC voluntario, Instituto Federal Goiano-campus Morrinhos.

<sup>2</sup>Técnica, Tecnóloga em Alimentos, Instituto Federal Goiano-campus Morrinhos.

<sup>3</sup>Discente do Curso de Tecnologia de Alimentos, Instituto Federal Goiano-campus Morrinhos.

<sup>4</sup>Docente, Tecnóloga em Alimentos, Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Instituto Federal Goiano-campus Urutaí.