

Variação do pigmento antocianina em diferentes regiões do cacho de açaí

Ana Paula da Silva Freire¹⁷

Valeria Saldanha Bezerra¹⁸

O açaí processado nas amassadeiras ou em agroindústrias representa um dos alimentos mais populares da Região Amazônica, notadamente no Amapá, assim como abastecendo outros mercados nacionais e até internacionais. Além de representar fonte de nutriente, também é reconhecido pelas suas propriedades funcionais, através do pigmento antocianina, de efeito antioxidante. Um dos problemas observados no abastecimento do mercado de frutos de açaí é a restrição quanto à época de produção de frutos, definida em safras diferenciadas em áreas limítrofes dos estados do Amapá e Pará, levando conseqüentemente à escassez de frutos nas entressafras respectivas, com aumento de preço e diminuição da qualidade dos frutos. Um teste de progênes foi instalado pela Embrapa Amapá, em Mazagão, com materiais coletados no estuário amazônico, onde avaliou-se a qualidade do fruto, em relação ao teor de antocianina total em três regiões do cacho: início, meio e fim, para verificar a variabilidade de concentrações de antocianina durante a maturação dos frutos. A antocianina total foi extraída e determinada pelo método de Fuleki e Francis (1968), com modificações de Constant (2003), após um período de 24 horas de extração e os dados analisados pelo programa SAS 9.2 TS Level 2MO (STATISTICAL...2010). Somente os materiais que produzem na época de safra amapaense, apresentaram diferenciação significativa em relação ao teor de antocianina total no início do cacho (43,21 mg/100g fruto) em relação à região do meio (31,82 mg/100g fruto) e fim do cacho (27,50 mg/100g fruto), influenciado pelos índices de maturação variados. Frutos de açaizeiro oriundo de materiais que produzem na entressafra amapaense apresentaram índice de maturação homogêneo, com teores semelhantes em todo o cacho. Conclui-se que, em produção comercial objetivando a extração de maiores teores de antocianina total, e que produzem nas condições da safra amapaense, pode-se selecionar, preferencialmente, os frutos localizados na parte superior do cacho.

Palavras-chave: açaí, antocianina, cacho.

¹⁷ Bolsista de Iniciação Científica – PIBIC/CNPq /Embrapa Amapá

¹⁸ Orientador – Embrapa Amapá