

## Carotenoides totais e atributos de cor em farinha de tucumã armazenada em condições controladas

Samara Costa Anchieta de Jesus<sup>(1,3)</sup>, José Tiago Costa Mendonça<sup>(1)</sup>, Nádia Elígia Nunes Pinto Paracampo<sup>(2)</sup> e Laura Figueiredo Abreu<sup>(2)</sup>

<sup>(1)</sup> Estudante de graduação da Universidade Federal do Pará, bolsista CIEE na Embrapa Amazônia Oriental, Belém, PA. <sup>(2)</sup> Pesquisadora, Embrapa Amazônia Oriental, Belém, PA.

<sup>(3)</sup> samara.jesus@icen.ufpa.br

**Introdução:** A Cooperativa Mista dos Agricultores e Agricultoras Familiares entre os Rios Caete e Gurupi (Coomar) produz e vende, em seus canais de comercialização, vegetais como o tucumã, tanto na forma in natura, como na forma de produtos processados artesanalmente, como farinhas. Contudo, observou-se que o aumento de sua produção acarretou dificuldades de armazenamento. A inexperiência quanto à conservação desses produtos limitou a sua capacidade de produção para repasse a programas institucionais.

**Objetivo:** Este trabalho teve como objetivo avaliar o teor de carotenoides totais (CT) e os parâmetros de cor  $a^*$  e  $b^*$  em farinha de tucumã (*Astrocaryum vulgare* Mart.), que foi produzida a partir dos frutos fornecidos por comunidades quilombolas integrantes da Coomar, quando armazenada em condições controladas. **Metodologia:** A farinha de tucumã foi armazenada sob as temperaturas de 25, 35 e 45 °C por, aproximadamente, 30 e 60 dias. A quantificação de carotenoides totais e atributos de cor foi realizada por espectrofotometria no UV-Visível. Todas as análises foram realizadas em triplicata. Os resultados foram submetidos à estatística descritiva e empregou-se o Teste de Dunnett para comparar cada um dos tratamentos com o tratamento controle. O nível descritivo (p-valor) adotado em todos os testes aplicados foi  $p < 0,05$ . Os cálculos foram realizados usando os softwares Excel® 2010 (Microsoft, WA, USA) e Minitab® 19 (Minitab Statistical Software, PA, USA). **Resultados:** Verificou-se que, em relação ao controle, houve diminuição no teor de carotenoides totais e nos parâmetros  $a^*$  e  $b^*$ . Os resultados encontrados para o controle, tempo 0 dia, são  $CT = 346,45 \pm 16,67 \mu\text{g/g}$ ;  $a^* = 15,87 \pm 0,07$  e  $b^* = 57,95 \pm 3,42$ . Para a temperatura de 25 °C, no tempo 30 dias foram identificados os valores de  $CT = 263,00 \pm 5,16 \mu\text{g/g}$ ;  $a^* = 20,91 \pm 0,46$  e  $b^* = 57,76 \pm 0,73$ ; e no tempo 60 dias, os resultados foram  $CT = 202,51 \pm 6,44 \mu\text{g/g}$ ;  $a^* = 18,6 \pm 0,30$  e  $b^* = 53,22 \pm 0,69$ . Para a temperatura de 35 °C, observaram-se para o tempo

30 dias CT =  $225,68 \pm 1,76 \mu\text{g/g}$ ;  $a^* = 19,88 \pm 0,26$  e  $b^* = 49,78 \pm 1,94$ ; e para o tempo 60 dias, CT =  $166,32 \pm 5,77 \mu\text{g/g}$ ;  $a^* = 18,38 \pm 0,32$ ;  $b^* = 49,72 \pm 0,53$ ). Por fim, para a temperatura de 45 °C no tempo 30 dias, verificaram-se CT =  $148,80 \pm 2,54 \mu\text{g/g}$ ;  $a^* = 18,58 \pm 0,38$  e  $b^* = 42,54 \pm 1,16$ ; e para 60 dias, CT =  $70,48 \pm 6,13 \mu\text{g/g}$ ;  $a^* = 18,12 \pm 0,16$ ;  $b^* = 37,28 \pm 0,90$ . **Considerações finais:** Observou-se que, quanto maior a temperatura mais rapidamente ocorrem mudanças nos parâmetros de cor  $a^*$  e  $b^*$  e no teor de carotenoides totais em função do tempo de armazenamento da farinha de tucumã.

**Termos para indexação:** *Astrocaryum vulgare* Mart., Coomar, compostos bioativos.

**Fonte de financiamento:** Embrapa/Projeto 30.21.90.089.00.00.