

Influência da temperatura e do tempo no teor de carotenoides totais e na cor de farinha de pupunha armazenada em condições controladas

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

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

⁽³⁾ jose.mendonca@icen.ufpa.br

Introdução: A Rede Bragantina de Economia Solidária Artes e Sabores demanda por pesquisas direcionadas, especificamente, ao processamento de frutos como a pupunha para elaboração de farinhas alimentícias, em função das limitações na capacidade de armazenamento. A oferta de produtos com maior tempo de prateleira e características nutricionais conhecidas possibilitará a inclusão desses produtos em programas de compras governamentais e não governamentais. **Objetivos:** Este trabalho teve como objetivo avaliar o teor de carotenoides totais e os parâmetros de cor a^* e b^* em farinha de pupunha (*Bactris gasipaes* Kunth) que foi produzida a partir dos frutos fornecidos por comunidades quilombolas integrantes da Rede Bragantina de Economia Solidária Artes e Sabores quando armazenadas em condições controladas. **Metodologia:** A farinha de pupunha foi armazenada sob as temperaturas de 25, 35 e 45 °C por, aproximadamente, 30 e 60 dias. A quantificação dos teores 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 um único 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 (tempo 0 dia – CT = $104,95 \pm 4,78$ µg/g; $a^* = 15,87 \pm 0,07$ e $b^* = 52,73 \pm 0,71$), houve diminuição no teor de carotenoides totais e no valor dos parâmetros a^* e b^* para a farinha de pupunha na temperatura de 25 °C (tempo 30 dias – CT = $79,74 \pm 6,56$ µg/g; $a^* = 13,87 \pm 0,24$ e $b^* = 51,13 \pm 1,32$; tempo 60 dias – CT = $66,36 \pm 4,80$ µg/g; $a^* = 12,13 \pm 0,28$; $b^* = 47,03 \pm 0,62$); 35 °C (tempo 30 dias – CT = $57,71 \pm 0,52$ µg/g; $a^* = 12,14 \pm 0,52$ e $b^* = 44,78 \pm 0,90$; tempo 60 dias –

CT = $43,00 \pm 7,89$ $\mu\text{g/g}$; $a^* = 9,33 \pm 0,66$ e $b^* = 41,92 \pm 1,05$); e 45 °C (tempo 30 dias – CT = $27,96 \pm 1,01$ $\mu\text{g/g}$; $a^* = 9,98 \pm 0,42$ e $b^* = 37,7 \pm 0,42$; tempo 60 dias – CT = $14,02 \pm 1,49$ $\mu\text{g/g}$; $a^* = 10,04 \pm 0,83$ e $b^* = 33,47 \pm 1,03$).

Considerações finais: Constatou-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 pupunha.

Termos para indexação: *Bactris gasipaes* Kunth, Rede Bragantina, compostos bioativos.

Fonte de financiamento: Embrapa/Projeto 30.21.90.089.00.00.