

## VIII ENCONTRO DO INSTITUTO ADOLFO LUTZ

### AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DA POLPA DE AÇAÍ CONGELADA COM RELAÇÃO À SUA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Yokosawa CE<sup>1</sup>, Fregonesi BM<sup>1</sup>, Massafera G<sup>2</sup>, Prado SPT<sup>1</sup>, Okada IA<sup>1</sup>, Braga Costa TM<sup>2</sup>

Instituto Adolfo Lutz, Ribeirão Preto, SP<sup>1</sup>; Universidade de Ribeirão Preto/UNAERP, Ribeirão Preto, SP<sup>2</sup> – e-mail: [ceyokosawa@ial.sp.gov.br](mailto:ceyokosawa@ial.sp.gov.br) - Fax: (16)36357994

O açazeiro (*Euterpe oleracea* Mart.) é uma palmeira típica da região Norte do Brasil. Seus frutos possuem um alto valor energético e nutritivo sendo amplamente consumidos pela população local, desportistas e freqüentadores de academias. A polpa de açaí processada é classificada de acordo com o teor de sólidos totais e de adição ou não de água. O objetivo deste trabalho foi o de avaliar a qualidade físico-química da polpa de açaí congelada e comercializada no município de Ribeirão Preto/SP de acordo com a informação nutricional contida na rotulagem. Foram analisadas 20 amostras de polpa de açaí congeladas dos tipos integral, B e C, de nove marcas existentes no mercado, com lotes e prazos de validades distintos. As determinações de lipídios, proteínas, carboidratos e sólidos totais foram realizadas segundo métodos físico-químicos para análises de alimentos, e a de calorias totais, efetivada através de um calorímetro da marca IKA® Werke. Através da determinação de sólidos totais, foi verificado se o tipo de polpa se encontrava dentro dos limites estabelecidos na legislação vigente, sendo que 50% das amostras se encontravam abaixo do valor mínimo. Quanto ao teor de lipídeos, 17 amostras (85%) se encontravam 20% acima ou abaixo do valor declarado na informação nutricional do rótulo do produto. Do teor de proteínas obtido, 60% das amostras estavam fora do limite de tolerância do valor declarado no rótulo. Em relação ao teor de carboidratos totais e calorias, todas as amostras se apresentaram fora dos limites tolerados em relação à informação nutricional. Diante dos resultados, verificou-se que não há uma padronização entre as diferentes marcas de polpa de açaí, tanto para o processamento do fruto quanto para a declaração das informações nutricionais nos rótulos, uma vez que esse tipo de alimento é largamente consumido por uma população que busca uma alimentação saudável, nutritiva e energética.