



## DESENVOLVIMENTO DE NÉCTAR DE POLPA DE BURITI (*Mauritia flexuosa* L.) COMO FONTE DE CAROTENOIDES

FERREIRA, V.B.<sup>1</sup>; MOTTA, C.F.<sup>1</sup>; PELOSI, M.S.<sup>2</sup>; SABAA-SRUR, A.U.O.<sup>1,2</sup>

<sup>1</sup>Centro de Ciências da Saúde – Universidade Federal do Rio de Janeiro- Instituto de Nutrição Josué de Castro-Rio de Janeiro. <sup>2</sup> Programa de Pós Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. email: sabaasrur@gmail.com

A vitamina A é importante para o crescimento, desenvolvimento, manutenção de tecidos epiteliais, reprodução, sistema imunológico e, em especial, para o funcionamento do ciclo visual. A carência dessa vitamina provoca seqüelas graves como a cegueira irreversível ou até mesmo à morte. O cerrado é a região que mais sofre com essa carência, e que tem como uma das espécies nativas o Buriti, rica em carotenóides. O objetivo desse estudo foi a produção de néctar da polpa de buriti, visando o aproveitamento de suas propriedades nutricionais. Realizaram-se análises físicoquímicas (sólidos solúveis totais em °Brix), acidez total titulável (%), pH e densidade), nutricional (carotenóides) e sensorial . Foram feitas três formulações de néctares com diferentes concentrações da polpa do buriti (20, 25 e 30% respectivamente). De acordo com os resultados obtidos todos os néctares tiveram valores de pH abaixo 4,0, como recomendado para néctar de frutos. Quanto maior a concentração de polpa no néctar houve a necessidade de adicionar maior quantidade de açúcar, proporcionando maior quantidade de sólidos solúveis (9,8; 10; 11,5 °Brix respectivamente). Os valores encontrados na acidez titulável foram relativamente baixos. Os carotenóides foram expressos pelo  $\beta$ -caroteno, levando em conta que a DRI, segundo MS (2005), para crianças e adolescentes varia de 300 a 600  $\mu\text{g/d}$ , a formulação com 30% de polpa é uma das melhores alternativas para fabricação do néctar de buriti. No parâmetro sensorial, de acordo com o teste afetivo, o néctar com maior quantidade de carotenóides totais foi o que mais agradou aos provadores com relação à cor e sabor mesmo este apresentando maior acidez. Observam-se assim possibilidades promissoras no aproveitamento industrial do néctar de buriti, não só proporcionando inúmeros benefícios à saúde, mas agregando valor aos produtos de frutas de baixo consumo pela população, porém muito ricas nutricionalmente.