



## **DETERMINAÇÃO DO TEOR DE FIBRAS NO PALMITO PUPUNHA *IN NATURA* E EM CONSERVA**

Taís Helena Santos Ribeiro (PIBIC/CNPq/FA/Uem), Beatriz Cervejeira Bolanho (Orientador), e-mail: [beatrizbolanho@yahoo.com.br](mailto:beatrizbolanho@yahoo.com.br).

Universidade Estadual de Maringá / Departamento de Tecnologia / Umuarama, PR.

### **Ciência e Tecnologia de Alimentos/Ciência de Alimentos**

**Palavras-chave:** palmito pupunha, fibras, conserva.

#### **Resumo:**

O palmito pupunha se destaca por ser de ótima qualidade, possuir alto valor nutritivo, e pela facilidade de cultivo. Durante o processamento dessa espécie não ocorre escurecimento e se obtém uma textura macia. Porém, a produção de conservas pode alterar o teor ou a composição das fibras presentes no palmito pupunha. As fibras são compostas por celulose, hemicelulose, pectina, lignina, etc. O objetivo deste trabalho foi avaliar o teor de fibras no palmito pupunha *in natura* e em conservas. As hastes da Pupunheira obtidas em Xambrê/PR foram cortadas e a parte comestível foi separada em basal, central e apical, as quais foram processadas em conservas nos formatos de cubos uniformes, toletes e cubos desuniformes, respectivamente. As amostras *in natura* e as conservas foram analisadas quanto ao teor de fibra bruta. Os resultados mostraram que o teor de fibra diminuiu após o processamento das conservas, o que se deve ao efeito do tratamento térmico, e que reflete numa diminuição no valor nutricional deste produto, já que as fibras apresentam inúmeros benefícios a saúde humana. No entanto, a diminuição no teor de fibras provoca o aumento da maciez do produto, o que é desejável para o consumo da pupunha na forma de conservas.





## Introdução

O Brasil é um dos maiores produtores, exportadores e consumidores de palmito do mundo. Sua atividade é baseada na extração dos recursos naturais e sua produção tem estado em declínio, sendo poucas culturas racionais de palmito comercializadas. A Pupunheira (*Bactris gasipaes* Kunth) merece destaque por possuir produção de palmito e de frutos bastante elevada, os quais possuem elevado valor nutritivo. O processamento do palmito pupunha apresenta diversas características como ausência de escurecimento enzimático, textura macia e sabor característico ligeiramente adocicado. A produção de palmito pupunha em conserva vem sendo bastante utilizada, principalmente no ponto de vista tecnológico (SOARES, 1997).

Fibra é uma denominação genérica incluindo uma grande variedade de substâncias que fazem parte da classificação dos alimentos que possuem propriedades funcionais. Os benefícios da ingestão de fibras regularmente incluem a regulação do trânsito intestinal, prevenção de diabetes, doenças cardiovasculares, câncer de cólon e reduzir o colesterol HDL (Lipoproteínas de alta densidade) e aumentar o colesterol LDL (Lipoproteínas de baixa densidade), assim como riscos de doenças como a coronariana, através de mecanismos que influenciam a digestão, absorção e metabolismo dos nutrientes (MACAGNAN et al., 2015).

Dessa forma, o objetivo do presente estudo foi avaliar o teor de fibra bruta em palmito pupunha *in natura* e em conservas, verificando o efeito do processamento.

## Materiais e métodos

As hastes de palmito pupunha foram coletadas no município de Xambê/PR, descascadas, sanitizadas e enxaguadas. Foram cortadas as partes central, basal e apical, que foram processadas em conservas nos formatos de tolete, cubos uniformes e cubos desuniformes, respectivamente. Para a produção das conservas, as partes selecionadas foram acondicionadas em vidros, previamente esterilizados por fervura, e em seguida foi realizada a adição de salmoura acidificada com ácido cítrico. As conservas foram submetidas ao tratamento térmico de pasteurização em temperatura de aproximadamente 100°C por 35 minutos. Após esse período foi realizado o resfriamento até a temperatura ambiente. As amostras de palmito pupunha *in natura* e





processadas foram analisadas quanto ao teor de fibra bruta de acordo com o Instituto Adolfo Lutz (2008).

## Resultados e Discussão

A Tabela 1 apresenta os valores obtidos pelo método de determinação de fibra bruta empregado nas partes do palmito pupunha *in natura* e em conserva.

**Tabela 1** - Análise do teor de fibras pelo método da fibra fruta do palmito pupunha *in natura* e em conserva.

Amostra	<i>in natura</i> (%)	Conserva (%)
Tolete	6,95 <sup>a,A</sup> ± 2,65	1,58 <sup>a,B</sup> ± 0,30
Cubos Uniformes	7,11 <sup>a,A</sup> ± 0,63	0,78 <sup>a,B</sup> ± 0,01
Cubos Desuniformes	4,11 <sup>a,A</sup> ± 2,74	1,67 <sup>a,B</sup> ± 0,97

As médias das colunas seguidas da mesma letra minúscula e as médias das linhas seguidas da mesma letra maiúscula não diferem entre si, pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade.

O teor de fibra bruta foi semelhante nas diferentes partes do palmito pupunha tanto *in natura* (4,11 a 7,11%) como em conserva (0,78 a 1,67%). No entanto, o teor de fibra bruta diminuiu na produção de conservas em todas as partes analisadas do palmito pupunha, o que se deve ao efeito do tratamento térmico aplicado. Bolanho et al. (2013) estudaram o teor de fibra alimentar no palmito pupunha *in natura* e encontraram os valores de 5,78% e 6,27% para o tolete e cubos uniformes respectivamente. Raupp et al. (2007) reportaram o resultado de 3,99% e 3,58% para a parte foliar e caular respectivamente de palmito jerivá em conserva através da determinação da fibra alimentar, estando estes valores abaixo dos encontrados no presente estudo. Isso se deve, as possíveis variações nas condições de cultivo, e pelos autores terem utilizado metodologias diferentes do presente estudo.

As fibras são importantes nutrientes para a saúde humana. A diminuição no teor de fibras do palmito pupunha em conservas apesar de afetar o seu valor nutricional, está associada ao aumento na maciez do produto, o que é uma característica desejável no consumo das conservas. Vale ainda ressaltar que o processamento das conservas visa aumentar a vida útil do produto, e associação do tratamento térmico com a acidificação, provocada pela adição da salmoura, asseguram a segurança de consumo deste produto.





## Conclusões

O tratamento térmico aplicado na produção das conservas do palmito pupunha diminuiu o teor de fibra bruta em comparação com os valores encontrados nas amostras *in natura*. Apesar de afetar o valor nutricional, a diminuição no teor de fibras após o processamento da pupunha está associada com o aumento na maciez do produto, uma característica sensorial desejável.

## Agradecimentos

Os autores do presente estudo agradecem ao CNPq e à Universidade Estadual de Maringá.

## Referências

BOLANHO, B.C.; DANESI, E.D.G.; BELÉIA, A.P. Peach Palm (*Bactris gasipaes kunth*) Characterization and the Potential of by-Products Flour Processing. **Food Science Technology**. v.19, n.6, 2013.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz**. v.1: Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 3.ed., 2008.

MACAGNAN, F.T. et al. Biological properties of apple pomace, orange bagasse and passion fruit peel as alternative sources of dietary fibre. **Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre**, p.1-5, 2015.

RAUPP, D.S.; KULCHETSCKI, L.; BOSMULER, L.C. Processamento de Palmito Jerivá (*Syagrus Romanzoffiana*) em conserva. **Revista Tecnológica**, v.16, p.75-82, 2007.

SOARES, A.G. Palmito de pupunha - alternativas de processamento. **Revista Horticultura Brasileira**, v. 15, p. 198-199, 1997.

