

ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE BEBIDA QUENTE AROMÁTICA A PARTIR DOS CAROÇOS DE AÇAÍ (*Euterpe oleraceae* Mart.): UMA CONTRIBUIÇÃO PARA A CADEIA PRODUTIVA DO FRUTO AMAZÔNICO

¹Maniusia da Mota Rocha, ²Aline Akemi Okada Maia de Queiroz, ³Ellen Caroline Couto Vilanova, ⁴Adenilson de Sousa Barroso, ⁵Valéria Mourão de Moura, ⁶Rosa Helena Veras Mourão

¹Pós-graduanda em Ciências Ambientais, PPGRNA, LabBBEx, Universidade Federal do Oeste do Pará – UFOPA, Santarém-PA.

²Graduanda em Biotecnologia, IBEF, LabBBEx, Universidade Federal do Oeste do Pará – UFOPA, Santarém-PA.

³ Pós-graduanda em Ciências Ambientais, PPGRNA, LabBBEx, Universidade Federal do Oeste do Pará – UFOPA, Santarém-PA.

⁴Mestre em Ciências Ambientais, PPGRNA, LabBBEx, Universidade Federal do Oeste do Pará – UFOPA, Santarém-PA.

⁵Pesquisadora Pós-Doc, PPGRNA, LabBBEx Universidade Federal do Oeste do Pará – UFOPA, Santarém-PA.

⁶Professora Titular, ISCO, LabBBEx, Universidade Federal do Oeste do Pará – UFOPA, Santarém-PA.

Euterpe oleracea Mart., popularmente conhecida como açaí, se destaca por apresentar compostos bioativos, os quais, apresentam propriedades nutraceuticas e medicinais. A crescente demanda pelo fruto no mercado nacional e internacional, resulta em grandes quantidades de resíduos sólidos formados por caroços, que após extração da polpa, constituem 85% do fruto. Esses resíduos podem provocar diversos impactos socioambientais, econômicos e na saúde pública. Portanto, criar produtos inovadores a partir de insumos que normalmente seriam descartados é uma alternativa para contribuir com o meio ambiente, além de favorecer a cadeia produtiva do açaí e gerar renda para pequenos produtores. Sendo assim, o objetivo do estudo foi desenvolver e caracterizar uma bebida quente feita à base dos caroços de açaí, em parceria com a empresa local Deveras Amazônia e com a Associação de Mulheres Trabalhadoras da Agricultura Familiar de Belterra (AMABELA). Inicialmente foram adquiridas amostras comerciais do caroço de açaí em pó, produzido pelas mulheres da agricultura familiar. O processo utilizado para obtenção do pó

consistiu na secagem, torrefação e moagem dos caroços. A caracterização das amostras foi determinada pela análise de granulometria, índice de intumescência, cinzas totais, umidade, acidez total e análise microbiológica a qual foi investigada a presença de *Escherichia coli* e *Salmonella*. A padronização da bebida quente foi feita utilizando o processo de infusão do pó (1:7) em água a 90 °C por 5 minutos, filtragem, resultando em uma bebida aromática que foi caracterizada através de análises de pH, acidez total, cinzas totais, polifenóis totais e a atividade antioxidante que foi determinada pela inibição do radical livre DPPH. A amostra de pó obtido do caroço de açaí foi classificada, como moderadamente grosso, com índice de intumescência de 5%, cinzas totais 1,57%, umidade 4,89% e acidez total 0,25%. Em relação a análise microbiológica da amostra o resultado foi satisfatório com qualidade aceitável. Ao analisar a bebida o resultado de pH foi 4,61, acidez total 0,035%, cinzas totais 0,01%, polifenóis 25,51mg/mL, e atividade antioxidante, inibindo o radical DPPH em 39,7%. A bebida proveniente dos caroços de açaí apresentou potencial biotecnológico para área de alimentos bem como medicinal, visto que, está apresenta atividade antioxidante e um alto percentual de polifenóis mesmo após o processo de torrefação e moagem do caroço de açaí.

Palavras-chave: Reaproveitamento; Resíduos; Açaí; Deveras Amazônia; Alimento.