

ISIS SIMON OLIVO

AVALIAÇÃO DA INFLUÊNCIA DO ESTÁGIO DE MATURAÇÃO NO PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS DA POLPA DOS FRUTOS DE JUÇARA (*Euterpe edulis* Martius)

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao curso Ciência e Tecnologia de Alimentos do Centro de Ciências Agrárias da Universidade de Santa Catarina como requisito para a obtenção do título de Bacharel em Ciência e Tecnologia de Alimentos
Orientadora: Profa. Dra. Roseane Fett
Semestre: 2013-2

RESUMO

Após ter sido explorado de maneira predatória por décadas por fornecer um palmito de alta qualidade, o palmito *Euterpe edulis* Martius., desde 2003 passou a ser uma alternativa voltada para produção de seus frutos (juçara). São poucos os trabalhos descritos na literatura que avaliam a composição química da juçara (*Euterpe edulis* M.) quanto a seu valor nutricional e influência dos estágios de maturação do fruto sobre sua composição. Desta forma, estratégias têm sido adotadas para definir o tempo de colheita ideal dos frutos a partir do início do ciclo de maturação, semelhantes aos estudos descritos ao açaí (*Euterpe oleracea* M.). A quantificação dos nutrientes e identificação dos compostos nos alimentos é de grande importância para o conhecimento do seu valor nutricional e para valorizar seus aspectos comerciais. Assim, o objetivo deste trabalho foi verificar a influência dos diferentes estágios de maturação no perfil de ácidos graxos dos frutos de *Euterpe edulis* Martius, coletados na Ilha de Santa Catarina, considerando os poucos estudos e relatos literários sobre a composição do óleo durante a maturação. As amostras de frutos analisadas foram coletas no banco natural, despulpadas manualmente e analisadas segundo metodologias específicas. O óleo obtido foi esterificado e analisado por cromatografia gasosa para identificação da composição em ácidos graxos. De acordo com os resultados obtidos, pode-se concluir que os cachos da mesma palmeira não diferem entre si, no entanto, quando avaliada a variação da composição e conteúdo de ácidos graxos entre as palmeiras, observa-se que estatisticamente existe influência do indivíduo palmeira nesta relação. Pode-se observar ainda que no intervalo entre o início do processo de maturação e sua plenitude, a variação no perfil de ácidos graxos é pouco influenciada e é no ciclo final da maturação dos frutos de juçara onde são alcançados os níveis mais elevados de lipídios totais e ácidos graxos.

Palavras-chave: juçara (*Euterpe edulis* M.), ácidos graxos, maturação, cromatografia gasosa.