



VI FÓRUM DE  
INTEGRAÇÃO  
AMAJARI - RORAIMA - 2017

EMPREENDEDORISMO E  
DESENVOLVIMENTO  
REGIONAL SUSTENTÁVEL



Categoria: OUTROS

Área de conhecimento: Ciências Agrárias

## POTENCIONALIDADES REGIONAIS: A IMPORTANCIA NUTRICIONAL DE POLPAS DE FRUTAS NATIVAS NO DESENVOLVIMENTO REGIONAL SUSTENTÁVEL

**Neider Andrey Devia Merchán<sup>1</sup>**  
**Ismael Montero Fernández<sup>2</sup>**  
**Selvin Antonio Saravia Maldonado<sup>3</sup>**  
**Ednalva D. Rodrigues da Silva Duarte<sup>4</sup>**  
**Leidiane do Nascimento Alves<sup>5</sup>**  
**Eduarda Cutrim Franco<sup>6</sup>**

O Brasil pela sua grande extensão territorial, variada topografia e biodiversidade é grande produtor de frutas que são consumidas no mercado nacional e exportadas para outros países onde são vistas como exóticas. A exportação de frutas em 2016 representou menos do 1% do total exportado, essa cifra poderia ser impulsionada através da pesquisa dos benefícios únicos que tem várias frutas amazônicas e sua promoção no mercado externo, além de ser importante incentivar sua industrialização através da inovação tecnológica na área. As frutas amazônicas apresentam propriedades químicas e nutricionais diferenciadas, estando algumas delas inclusive relacionadas com o tratamento de certas doenças desde o ponto de vista da medicina popular, valioso conhecimento das comunidades locais, para o processo de produção e transformação dessas frutas. No presente trabalho, foram avaliadas as propriedades nutricionais de diferentes frutas regionais amazônicas coletadas no Estado de Roraima, tanto nas feiras de Boa Vista como diretamente com os produtores locais: maracujá (*Passiflora edulis*), açaí (*Euterpe oleracea* Mart), bacuri (*Platonia insignis*), cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*) e pitanga (*Eugenia uniflora*). Foram levadas ao Centro de Ciências Agrárias (CCA) da UFRR ao laboratório do NUPAGRI, onde foram lavadas, liofilizadas e analisadas de acordo com os métodos oficiais de análises de alimentos descritos mediante o Instituto Adolfo Lutz (2008), obtendo assim o teor de cinzas, umidades, proteínas totais, lipídios e carboidratos nas frutas. Os valores energéticos em kcal. 100 g<sup>-1</sup>, para as diferentes polpas de frutas foram: açaí 585,66 maracujá 365,21 cupuaçu 387,42 bacuri 368,77 e pitanga 355,77. Destaca-se de todas elas o elevado conteúdo energético da polpa de açaí, a qual poderia ter um valor nutricional agregado como alimento funcional e suplemento alimentaria em certos tipos de dietas, ao igual que as outras polpas; por entanto com a discussão dos benefícios dessas frutas propõe-se seu aproveitamento para desenvolver um mercado internacional dessas frutas, através de projetos com enfoque no desenvolvimento endógeno e sustentável da

<sup>1</sup>Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Regional da Amazônia. Universidade Federal de Roraima, <sup>2</sup>Programa de Pós-graduação em Biodiversidade e Biotecnologia da Amazonia Legal (BIONORTE), <sup>3</sup>Professor Universidad Nacional de Agricultura Catacamas (Honduras), <sup>4</sup>Professora Departamento de Química. Universidade Federal de Roraima, <sup>5</sup>Laboratorista. Núcleo de Pesquisa Agronômica (NUPAGRI). Campus de Cauamé. Universidade Federal de Roraima, <sup>6</sup>Discente do curso de Bacharelado em Agronomia. Bolsista pet-Agro. Universidade Federal de Roraima, Campus de Cauamé.



VI FÓRUM DE  
INTEGRAÇÃO  
AMAJARI - RORAIMA - 2017

EMPREENDEDORISMO E  
DESENVOLVIMENTO  
REGIONAL SUSTENTÁVEL



Amazônia, permitindo melhorar o bem estar das comunidades nativas com os retornos de aquelas exportações, tudo num trabalho conjunto que envolve todos os recursos locais, humano, ambiental e imaterial, de maneira responsável.

Palavras-chave: Amazônia, Alimento Funcional, Desenvolvimento endógeno.

Apoio financeiro: EMBRAPA-RR/CAPES

<sup>1</sup>Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Regional da Amazônia. Universidade Federal de Roraima, <sup>2</sup>Programa de Pós-graduação em Biodiversidade e Biotecnologia da Amazonia Legal (BIONORTE), <sup>3</sup>Professor Universidad Nacional de Agricultura Catacamas (Honduras), <sup>4</sup>Professora Departamento de Química. Universidade Federal de Roraima, <sup>5</sup>Laboratorista. Núcleo de Pesquisa Agronômica (NUPAGRI). Campus de Cauamé. Universidade Federal de Roaima, <sup>6</sup>Discente do curso de Bacharelado em Agronomia. Bolsista pet-Agro. Universidade Federal de Roraima, Campus de Cauamé.

Autor correspondente: ismamontero@hotmail.com