

Embrapa**Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa****Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental - CPAA**

Ministério da Agricultura e do Abastecimento - MAA

Rodovia AM 010, Km 28, Caixa Postal 319, CEP 69011 970, Manaus, AM

Fone: (092) 622 2012 - Fax: (092) 622 1100

PESQUISA EM ANDAMENTO

Nº 30, set./97, p.1-2

COMPOSIÇÃO EM PROTEÍNA BRUTA DOS FRUTOS DOS TRÊS GRANDES GRUPOS RACIAIS DA PUPUNHEIRA (*Bactris gasipaes* H.B.K.)

Roberto de Moraes Miranda¹
Gilvan Coimbra Martins²

A pupunheira (*Bactris gasipaes* H.B.K.), espécie palmácea da Amazônia, vem despertando o interesse dos pesquisadores devido tanto à sua precocidade, rusticidade e produtividade quanto à produção de palmito e à constituição química de seu fruto, além de poder ser utilizada também como sofisticada fonte de madeira para várias finalidades artesanais.

No entanto, essa espécie apresenta enorme gama de variabilidade genética, revelada pela heterogeneidade de plantas e frutos, tanto no aspecto físico quanto em composição química.

Esforços foram encetados na direção de classificar a pupunheira visando facilitar seu estudo. Assim, a espécie foi dividida em três grupos raciais, quanto ao peso do fruto: 1-microcarpa (10g a 20g); 2-mesocarpa (25g a 65g); 3-macrocarpa (70g a 120 g). Por sua vez, esses três grupos foram subdivididos em oito raças, detectadas em doze regiões na Amazônia brasileira, peruana e colombiana.

Existem estudos quanto à composição centesimal e dos óleos dos frutos, porém é recente a preocupação de serem reveladas as diferenças químicas quali-quantitativas existentes entre os frutos das várias raças. Além disso, ainda são desconhecidos os potenciais protéicos e as composições em aminoácidos dessas proteínas, que poderão vir a ser utilizadas como parte da dieta humana e do arraçamento de animais monogástricos, como aves, suínos e peixes.



Visando o levantamento dessa composição em aminoácidos essenciais, foi coletado no banco de germoplasma, do Instituto Nacional de Pesquisa da Amazônia (INPA), na rodovia BR 174, município de Manaus-AM, em março de 1996, materiais de cinco raças consideradas mais importantes do ponto de vista de produção de frutos, pertencentes aos três grupos raciais acima aludidos. A composição do óleo dessas raças proporcionou estudo estatístico preliminar quanto ao número de plantas que forneceriam os frutos.

Os materiais colhidos, foram transportados para o Laboratório de Tecnologia de Alimentos do CPAA, onde foram preparadas 53 amostras, que, analisadas, revelaram a média de umidade, matéria seca, óleo, nitrogênio e proteína bruta (Tabela 1).

TABELA 1. Percentagem de umidade, matéria seca, óleo, nitrogênio e proteína bruta dos frutos de cinco raças de pupunheira (*Bactris gasipaes* H.B.K.) pertencentes aos três grupos raciais.

Grupo Racial	Raça	Umidade	Mat. Seca	Óleo	N	Prot. bruta
Macrocarpa	Putumayo	54,25	45,74	9,29	1,19	7,44
Mesocarpa	Pampa H.	57,73	42,27	7,70	1,34	8,37
	Solimões	51,86	48,13	8,74	1,65	10,31
Microcarpa	Pará	48,75	51,24	13,92	1,66	10,37
	Juruá	54,02	45,98	12,43	2,19	13,69

O próximo passo a ser dado para conclusão deste trabalho será o estudo dos aminoácidos essenciais dessas amostras.