**ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE POLPA DE AÇAÍ ORIUNDO DO MUNICÍPIO DE PARAUAPEBAS-PA**

Regiane da Conceição Vieira1; Henrique da Silva Barata2; Maria Rebeca Araújo Castro3; Victória Carolline do Morais Gatti4; Priscilla Andrade Silva 5

1. Bolsista PIBIC/PIVIC. Graduando em Agronomia, Universidade Federal Rural da Amazônia, Campus Belém, e-mail: regiane.vieira.c11@gmail.com ;

2. Bolsista PIBIC/PIVIC, Graduando em Agronomia, Universidade Federal Rural da Amazônia, Campus Belém , e-mail: henriquebarata2000@gmail.com ;

3. Bolsista PIBIC/PIVIC, Graduando em Agronomia, Universidade Federal Rural da Amazônia, Campus Belém, e-mail: mariarebeca323@gmail.com ;

4. Bolsista PIBIC/PIVIC, Graduando em Agronomia, Universidade Federal Rural da Amazônia, Campus Belém, e-mail: victoriagatti.agro@gmail.com;

5.Orientador, ISPA, Campus Parauapebas. Universidade Federal Rural da Amazônia, e-mail:priscilla.andrade@ufra.edu.br .

**RESUMO**

A cultura do açaizeiro pode ser considerada uma das mais importantes para a geração de renda na região norte,estando presente em áreas úmidas no decorrer de rios e igarapés. A produção do açaí tem aumentado cada vez mais pela alta demanda no mercado interno e externo e o sistema de produção tem se intensificado cada vez mais em diversas comunidades presentes no estado do Pará para suprir a demanda. Com o aumento da produção e do consumo dos produtos gerados por meio da polpa do açaí, objetivou-se neste trabalho avaliar a composição físico-química da polpa de açaí produzida no município de Parauapebas, no Estado do Pará. Os frutos foram coletados em uma propriedade situada na APA do Igarapé Gelado. Após a coleta de 10 cachos, os frutos foram selecionados, eliminando-se aqueles com podridões e outros defeitos, lavados e sanitizados. Em seguida, os frutos foram mecanicamente processados em um despolpador, após isso, as polpas foram embaladas e congeladas para serem utilizadas nas análises físico-químicas. Para a caracterização físico-química, as análises foram realizadas em triplicata (n=3) contendo 100g da polpa por amostra, verificando-se fatores como o pH, Acidez Total Titulável (ATT), Umidade por gravimetria e Cinzas. Através dos resultados a média obtida para pH foi de 4,12 sendo maior que em outros trabalhos utilizados para comparação, para Acidez Total Titulável foi de 0,22g/100g considerada um valor abaixo das comparadas a outros trabalhos como o de Canuto et al (2010) que obteve valores 45,9g/100g. O teor de umidade apresentou médias de 84,52 um valor intermediário em relação aos outros trabalhos e a média para Cinzas foi de 0,64g/100g considerada um pouco alta, quando comparada ao resultados de Fregonesi et al (2010) que foi de 0,24 a 0,30g/100g. Contudo, os resultados foram satisfatórios e as análises apresentaram valores similares aos da literatura, mesmo assim, faz-se necessário o aprofundamento nos estudos sobre esse tema, com o objetivo de melhorar cada vez mais a qualidade dos produtos obtidos através da cultura do açaizeiro.

**PALAVRAS-CHAVE:**  açaizeiro; caracterização; produtos.

 Link do Vídeo: <https://youtu.be/Jyyn1Y4FyYI>