



**11º Congresso Interinstitucional de Iniciação Científica – CIIC 2017**  
**02 a 04 de agosto de 2017 – Campinas, São Paulo**  
**ISBN 978-85-7029-141-7**

**ATRIBUTOS DA POLPA DE MACAÚBAS (*ACROCOMIA ACULEATA*) DA REGIÃO DO PONTAL DO PARANAPANEMA (SP) VISANDO SUA EXPLORAÇÃO COMERCIAL NA FORMA DE FARINHA**

Lisandra Herica da **Silveira**<sup>1</sup>; Daniela Matsumoto **Soares**<sup>2</sup>; Cássia Regina Limonta **Carvalho**<sup>3</sup>;  
Carlos Augusto **Colombo**<sup>4</sup>

**Nº 17123**

**RESUMO** – A macaúba é uma palmeira nativa com ampla distribuição no território brasileiro. O mesocarpo dos frutos é comestível, fibroso, mucilaginoso, de sabor adocicado e com grande variabilidade de cor. A farinha de polpa tem mercado regional, sobretudo no estado do Mato Grosso do Sul, por apresentar bom sabor e coloração possuir carboidratos complexos e outros constituintes químicos associados a propriedades nutricionais e bioativas. Em São Paulo, a palmeira ocorre abundantemente na região do Pontal do Paranapanema, sobretudo nas áreas de reserva legal, formando grandes maciços. Nesta região, de baixo IDH, a farinha da macaúba pode ser economicamente explorada, já que há assentamentos rurais da reforma agrária que comercializam alimentos regionalmente. Visando a promover a inserção de alimentos saudáveis para a população e a geração de renda adicional na região, o presente estudo teve por objetivo prospectar indivíduos de macaúba com alta produção de frutos e avaliar as suas composições centesimais. Foram coletados frutos de 47 palmeiras macaúba do Assentamento Fusquinha, em Teodoro Sampaio, SP. Um terço do mesocarpo das 47 palmeiras apresentou 20 a 25% de lipídeos (base seca), com teor médio de 22,0%; houve grande variabilidade para todas substâncias analisadas na polpa seca de 10 plantas selecionadas; o teor de lipídeos da farinha revelou-se inversamente proporcional ao teor de fibra alimentar total, fibra insolúvel e, principalmente, inversamente proporcional ao teor de carboidratos totais e, conseqüentemente, ao valor calórico das farinhas. Duas, das 10 palmeiras analisadas, apresentaram elevados teores de fibra solúvel e fibra total, baixos teores de lipídeos e menores valores calóricos, sendo as mais indicadas para atender a recomendação de ingestão de fibras alimentares e que serão selecionadas para o melhoramento genético visando esta finalidade.

**Palavras-chaves:** Agricultura familiar, composição centesimal, fibra alimentar, melhoramento vegetal

1 Autora, Bolsista CNPq (PIBIC): Graduação em Biomedicina, UNIP, Campinas-SP; lisandra.herica@gmail.com



**11º Congresso Interinstitucional de Iniciação Científica – CIIC 2017**  
**02 a 04 de agosto de 2017 – Campinas, São Paulo**  
**ISBN 978-85-7029-141-7**

2 Colaboradora, Química: Centro de Recursos Genéticos Vegetais, IAC, Campinas-SP.

3 Co-orientadora, Pesquisadora do Centro de Recursos Genéticos Vegetais, IAC, Campinas-SP.

4 Orientador: Pesquisador do Centro de Recursos Genéticos Vegetais, IAC, Campinas-SP; iac.colombo@gmail.com.

**ABSTRACT** – *Macauba* is a native palm tree with wide distribution in the Brazilian territory. The mesocarp of the fruits is edible, fibrous, mucilaginous, sweet-tasting and with great color variability. Pulp and flour have large potential market, for having complex carbohydrates and other chemical constituents associated with nutritional and bioactive properties. In São Paulo, the palm tree occurs abundantly in the region of Pontal do Paranapanema, especially in the areas of legal reserve, forming large massifs. In this region, of low HDI, the macauba flour can be economically exploited since there are rural settlements of agrarian reform, with regional food marketing. How to promote healthy food insertion for the population is of utmost importance, the present study aimed to prospecting of macauba individuals from this region, with high fruit production, and evaluate their centesimal compositions. Fruits of the 47 palm trees were collected in the Settlement Fusquinha, in Teodoro Sampaio, SP. One-third of the mesocarpos of fruits of the 47 palms evaluated presented, on a dry basis, 20 to 25% lipids, with an average content of 22.0%; there was great variability for all substances analyzed in the dried pulps of 10 selected plants, providing differentiated chemical compositions; the lipid contents of flours were inversely proportional to the total dietary fiber contents, insoluble fiber and especially to total carbohydrates and influenced the caloric value of flours; to meet the recommendation for dietary fiber intake, the plants 32 and 26 should be selected for genetic improvement for this purpose, for having high levels of soluble fiber and total fiber, low levels of lipids and lower caloric values.

**Keywords:** *Farm family, centesimal composition, dietary fiber, plant breeding*