

DETERMINAÇÃO BROMATOLÓGICA DA POLPA FRESCA DO FRUTO DE *Acrocomia aculeata* (JACQ.) LODD. EX MART. (ARECACEAE)

Manuele Eufrasio Saraiva¹; Fabíola Fernandes Galvão Rodrigues²; José Galberto Martins da Costa³. Departamento de Ciências Biológicas^{1 2}. Departamento de Química Biológica³ / URCA. manuele-PE@hotmail.com; fabiolafer@gmail.com; galberto.martins@urca.br.

INTRODUÇÃO: A palmeira *Acrocomia aculeata* (Jacq.) Lodd. ex. Mart. é uma espécie arbórea, conhecida popularmente como macaúba, pertencente à família Arecaceae. Encontrada em toda a América Tropical, habitando áreas abertas e com alta incidência solar, desenvolve-se bem em solos arenosos e com baixo índice hídrico, com melhor adaptação em solos férteis. A frutificação ocorre durante todo o ano e os frutos amadurecem, principalmente, entre setembro e janeiro. A espécie é amplamente utilizada pela população rural do interior brasileiro com uso na medicina popular como diurético, hipotensor, febrífuga, analgésico e laxante, como paisagístico, como fonte alimentícia (fécula nutritiva, amêndoa, polpa de fruta) e artesanal (chapéu e cestaria). Além disso, essa espécie é uma oleaginosa utilizada como matéria-prima para obtenção de biodiesel. **OBJETIVO:** Esse trabalho tem como objetivo determinar o teor de carboidratos, de lipídeos e a presença de pectinas da polpa fresca da macaúba oriunda da região do Cariri cearense. **MÉTODOS:** Os procedimentos foram realizados em triplicata, segundo metodologia do Instituto Adof Lutz, de forma quantitativa para a determinação de açúcares redutores em glicose, não-redutores em sacarose e açúcares totais, realizados pelo método titulométrico baseado na redução do íon cobre. O teor de lipídeos foi obtido a partir de extração à quente em Soxhlet, tendo como solvente o hexano. A pectina foi determinada por método gravimétrico, onde houve a formação de géis estáveis e sua precipitação em forma de pectato de cálcio. **RESULTADOS:** Foi constatada, na polpa fresca da macaúba, a presença de açúcar redutor e não-redutor, respectivamente, $4,80 \pm 0,09$ e $2,26 \pm 0,15$ com glicose total de $9,34 \pm 0,07$. O teor de lipídeos de $1,99 \pm 0,1$; e a concentração de pectina foi de $3,00 \pm 0,01\%$. **CONCLUSÃO:** A realização desse estudo tem como intuito, dar suporte a posteriores trabalhos com essa espécie, além de contribuir para o aproveitamento tecnológico e nutricional de frutos da região do Cariri cearense.

PALAVRAS-CHAVE: macaúba; lipídeos; açúcares e pectinas.