

COMPOSIÇÃO BROMATOLÓGICA E PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS DA POLPA DO FRUTO DE QUATRO VARIEDADES DE PUPUNHEIRA (*Bactris gasipaes*, Kunth)

Coordenador: Carlos Gustavo Santos Ribeiro

Resumo: Muitos agricultores do município de Juína têm utilizado o cultivo da pupunheira (*Bactris gasipaes*) como fonte de renda a partir da venda do palmito para a indústria e da semente para a produção de novas plantas, com isso, uma grande quantidade de epicarpo e mesocarpo (casca e polpa) do fruto é descartada. Desta forma, o trabalho objetivou avaliar a composição bromatológica (matéria seca, proteína bruta, extrato etéreo, fibra insolúvel em detergente neutro, fibra insolúvel em detergente ácido, celulose, lignina, cinzas e digestibilidade *in vitro* da matéria seca) e o perfil de ácidos graxos de 26 amostras do fruto descaroçado de pupunheira produzidos por pequenos produtores do município de Juína e tentar sugerir uma variedade para ser fornecida na alimentação animal em substituição aos alimentos tradicionalmente utilizados. Os resultados das análises químico-bromatológicas permitiram verificar que não houve padrão ($P > 0,05$) entre a composição e as características físicas (cor e texturas diferentes e tamanho do fruto) dos frutos das 26 amostras analisadas. Apenas o tamanho do conjunto epicarpo + mesocarpo apresentou variações sugerindo que a variedade microcarpa possui maiores teores ($P < 0,05$) de matéria seca, fibra insolúvel em detergente ácido, celulose e extrato etéreo e menores ($p < 0,05$) de digestibilidade *in vitro* se comparadas à variedades meso e macrocarpas. Assim como na composição bromatológica, as análises do perfil de ácidos graxos de quatro variedades também apresentaram intensa variação nas gorduras das variedades, destacando-se Os altos teores do ácido oleico (C18:1 n9c) e os baixos teores de ácidos graxos de cadeia carbônica saturada, em especial do ácido palmítico (C16:0), na variedade de fruto Laranja Mesocarpa Estriada. Além dos altos teores de gordura poli-insaturada da variedade Laranja Macrocarpa Lisa. Concluiu-se que não houve padrão entre a composição bromatológica e as características físicas dos frutos das diversas variedades de espécies da pupunheira (*Bactris gasipaes*, Kunth) produzidas no município de Juína – MT. Entretanto, diversas variedades estudadas apresentaram características químico-bromatológicas interessantes para o emprego tanto na alimentação humana quanto animal.

Palavras-chave: Agricultura familiar; agronegócio; *Bactris gasipaes*; nutrição animal; coprodutos.