

Pesquisa avalia valor nutricional de pasta de tucumã enriquecida com creme de leite e ricota

26/07/12 - São Luís (MA) - O tucumã (*Astrocaryum aculeatum*), um dos frutos mais saborosos e de grande consumo pelo povo da Amazônia, desperta o interesse de estudos científicos em diversas áreas. Além do seu sabor peculiar, o fruto também possui grande valor nutricional.

Siga o [CIÊNCIAemPAUTA](#) no Twitter!

Diante do potencial para exploração de novos produtos a serem disponibilizados no mercado, visto que o tucumã atualmente é muito consumido in natura, o Grupo de Nutrição do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (Inpa) desenvolveu a pesquisa “Caracterização físico-química da pasta de tucumã enriquecida com creme de leite e ricota”.

O projeto foi apresentado nesta quarta-feira (25), na Sessão de Pôsteres da 64ª reunião anual da Sociedade Brasileira para o Progresso da Ciência (SBPC), que acontece na Universidade Federal do Maranhão (UFMA) até sexta-feira (27).

De acordo com a bolsista do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica pelo CNPq/Inpa e estudante do 4º período de nutrição da Fаметro, Raquel Lavor Farias, a pasta de tucumã visa ser um produto inovador, pois irá trazer maior higienização, conservação e praticidade ao produto, mantendo intactas suas qualidades gustativas. “No Amazonas se consome muito tucumã in natura. No entanto, pesquisas indicam que este produto é contaminado desde o momento em que é colhido. Nosso objetivo foi fazer um subproduto onde as pessoas pudessem ter o alimento que fosse higienizado, prático e que mantivesse as características do fruto”, explica.

Ela destaca que, por ser um fruto sazonal e de ser colhido na natureza de forma extrativista, o tucumã vem tornando-se escasso em certas épocas do ano e de valor elevado. “A maioria das pessoas que provaram da pasta gostariam de consumi-lá no supermercado. A criação de subprodutos do tucumã poderia estimular o plantio e colheita do fruto, de grande potencial econômico”, diz Raquel.

Análise: creme de leite versus ricota

A pesquisa teve o objetivo de avaliar nutricionalmente a pasta de tucumã enriquecida com creme de leite e ricota. “Quando montamos o projeto queríamos saber se era melhor, do ponto de vista nutricional, a ricota ou o creme de leite adicionados ao tucumã. Acreditávamos que a ricota era mais nutritiva. No entanto, o creme de leite apresentou menor teor de gordura”, explica.

Comprovou-se que a pasta de tucumã com creme de leite apresenta atributos nutricionais superiores à pasta de tucumã com ricota, o que caracteriza esta pasta como produto menos calórico e mais viável

economicamente que a pasta com ricota. O teor de lipídios na pasta com ricota foi de 20,67% e a pasta com creme de leite foi de 3,33%. Essa diferença foi considerada estatisticamente significativa, segundo a acadêmica de nutrição.

Aventura pela Amazônia em busca de conhecimento

A estudante Raquel Lavor Farias e o marido, o veterinário Domingos Almeida, resolveram ir de Manaus para São Luís, onde está acontecendo a 64ª reunião anual da SBPC, de carro. Eles percorreram mais de 3.600 quilômetros pela transamazônica. “Queríamos conhecer melhor a região e resolvemos enfrentar essa aventura”, conta Raquel.

O casal enfrentou cinco dias de viagem e muitas dificuldades de infraestrutura das estradas. Passaram por áreas de garimpo, de floresta e terras indígenas. “Ficamos revoltados com a cobrança de “pedágio” pelos indígenas quando passamos pelo município de Apuí, no Amazonas. Somos todos brasileiros e temos o direito de andar no nosso país. Mas, tirando essa situação, a aventura valeu muito a pena”, afirma a universitária.

Fonte: CIÊNCIAemPAUTA/SECTI-AM, por Anália Barbosa