

POTENCIAL DE APROVEITAMENTO DOS RESÍDUOS DA EXTRAÇÃO DA POLPA DO FRUTO DE JUÇARA (*Euterpe edulis*): COMPOSIÇÃO FISIOQUÍMICA DA BORRA E ENDOCARPO (SEMENTES)

Danielle Carpine (UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ), Marlene Bampi (UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ), João Luiz Andreotti Dagostin (UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ), Francisco Paulo Chaimsohn (INSTITUTO AGRONÔMICO DO PARANÁ), Rosemary Hoffmann Ribani (UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ); E-mail: daniellecarpine@gmail.com

A espécie *Euterpe edulis* também conhecida como juçara, é uma palmeira típica da região sul da Bahia até o Rio Grande do Sul. Da palmeira são obtidos os frutos de juçara, com propriedades sensoriais e nutricionais semelhantes ao açaí (*Euterpe oleracea* e *Euterpe precatória*). Da polpa é extraído o açaí de juçara correspondente a apenas 15% do fruto total, sendo o resíduo remanescente composto de sementes (endocarpo) e da borra resultante da extração. Esses resíduos geram um grande volume de subprodutos que ainda carecem de alternativas para aproveitamento sustentável. Assim, o objetivo do presente trabalho foi a avaliar a composição físico-química (lipídios, proteínas, cinzas, fibras alimentares totais, teor de amido e de antocianinas monoméricas totais) dos subprodutos da produção e despolpa do fruto de juçara (*Euterpe edulis*) do litoral do Paraná: borra (casca e material fibroso da polpa) e endocarpo (semente), visando demonstrar o potencial de uso desses resíduos. Os resultados revelaram que a borra é rica em antocianinas totais ($828,02 \pm 1,07$ mg de cianidina 3-O-glicosídeo/L), apresenta um alto teor de fibras insolúveis, $68,62 \pm 0,23$ (b.s), $4,10 \pm 0,01$ (b.s) de fibras solúveis, com quantidade considerável de lipídios, $12,8 \pm 0,5\%$ (b.s), baixo teor de proteínas $4,59 \pm 0,30\%$ (b.s) e traços de cinzas, $1,9 \pm 0,1\%$ (b.s). Os lipídios e as antocianinas podem ser extraídos da borra para produção de compostos com propriedades biológicas de alto valor agregado ou incorporados em formulações e emulsões alimentícias. Além disso, o teor de antocianinas presentes na borra possibilita a sua utilização como fonte de corante natural. O endocarpo é uma amêndoa constituída por um endosperma não ruminado, rico em fonte de carbono, onde destes, $75,64 \pm 5,55\%$ são fibras insolúveis (b.s), $1,27 \pm 0,38\%$ (b.s) de fibras solúveis e $12,21\%$ de reserva amilácea. As proteínas se encontram no endocarpo em menores proporções, $4,55 \pm 0,05\%$ (b.s), seguido $1,8 \pm 0,01\%$ de cinzas (b.s) e $0,24 \pm 0,02\%$ de

lipídios (b.s). Devido ao teor de fibras, as sementes podem ser utilizadas em compostagens, na produção de adubo orgânico e o amido pode ser utilizado para complementar outras fontes amiláceas na indústria de alimentos. A avaliação das características dos subprodutos da juçara pode servir como base para estudos com diferentes finalidades, e ao mesmo tempo contribuir para direcionamento adequado aos excedentes de produção.

Palavras-chave: resíduo, *Euterpe edulis*, caracterização, sustentabilidade