

ID: 619

## Benefícios nutricionais do açaí e da laranja: relato de experiência sobre análise de lipídios e vitamina c em componentes amazônicos

Rayane Caroline de Macedo Ferreira<sup>1</sup>, Sara Camila Vidal Freires<sup>1</sup>, Anne Karoline da Silva Cardoso<sup>1</sup>, Jessica Luany dos Anjos Seabra<sup>1</sup>, Edilza Costa dos Santos<sup>1</sup>, Ramon Silva de Almeida<sup>1</sup>, Kayllane Cristina Cordeiro Gonçalves<sup>1</sup>, Maria de Lourdes dos Santos Oliveira<sup>1</sup>, Orquídea Vasconcelos dos Santos<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal do Pará.

**Introdução:** O açaí (*Euterpe oleracea* Mart.) e a laranja (*Citrus sinensis* L. Osbeck) são frutas originárias da região amazônica amplamente consumidas e reconhecidas por seu alto valor nutricional. A laranja e o açaí têm sido parte da dieta das populações amazônicas, se destacando por altos teores de lipídios e pela rica concentração de vitamina C. No entanto, apesar da popularidade destas frutas e de seus benefícios, há uma falta de estudos abordando a análise detalhada dos nutrientes presentes na fruta, especialmente em termos de lipídios e vitamina C. O conhecimento sobre a composição nutricional do açaí e da laranja é crucial, pois permite entender os impactos desses alimentos na saúde humana, além de fornecer dados importantes para a indústria alimentícia e para o aprimoramento da qualidade dos produtos derivados.

**Objetivo:** Analisar o teor de lipídios no açaí roxo liofilizado e a concentração de vitamina C na laranja, utilizando Métodos laboratoriais padronizados. **Metodologia:** Este relato de experiência foi realizado por alunos da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal do Pará, por meio de aulas práticas, onde foi feita a extração de lipídios do açaí com álcool etílico em diferentes concentrações, utilizando banho ultrassônico seguido de filtração a vácuo e secagem em estufa. Para a vitamina C, foi realizada a titulação com Diclorofenolindofenol após a preparação de extrato de laranja em solução com ácido oxálico, seguido de análise comparativa. **Resultados e Discussões:** Os Resultados obtidos mostraram que o teor lipídico variou conforme a concentração usada, sendo de 13,34% para 1:5 e 27,7% para 1:10, mostrando a influência da metodologia na extração. Comparações com estudos prévios indicam que o solvente e o tempo de extração podem afetar os Resultados. Na análise de vitamina C, a concentração encontrada foi de 18,51 mg/100 mL, valor inferior ao encontrado em sucos comerciais, sugerindo que a quantidade de laranja utilizada influencia a concentração do nutriente. **Conclusão:** A experiência foi fundamental para compreender como a extração de lipídios no açaí depende de variáveis como concentração, tempo e solvente. Além disso, a quantificação de vitamina C na laranja mostrou-se sensível à amostra utilizada. Este estudo reforça a importância de caracterizar alimentos regionais para entender seu valor nutricional.

**Descritores:** análise de alimentos; amazônia; açaí roxo; laranja.



Copyright Ferreira et al. Este é um artigo publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Attribution, que permite uso, distribuição e reprodução em qualquer meio, sem restrições desde que o trabalho original seja corretamente citado.