

## AValiação Físico-Química de Frutos de Populações Naturais de *Butia odorata* DO MUNICÍPIO DE ENCruzilhada DO SUL (RS)

Carlos Fellipe Meurer de Lima<sup>1\*</sup>; Bianca Rodeghiero Vahl<sup>1</sup>; Bruno Delatorre Salomon<sup>2</sup>; Julia Goetten Wagner<sup>1</sup>; Núbia Lettnin Ferri<sup>3</sup>; Márcia Vizzotto<sup>3</sup>; Claudete Clarice Mistura<sup>4</sup>; Enio Egon Sosinski Junior<sup>3</sup>; Rosa Lía Barbieri<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal de Pelotas. <sup>2</sup>Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

<sup>3</sup>Embrapa Clima Temperado. <sup>4</sup>Fundação de Apoio à Pesquisa e Desenvolvimento Agropecuário Edmundo Gastal. \*carlos.lima@ufpel.edu.br

*Butia odorata* (Barb. Rodr.) Noblick é uma palmeira nativa do bioma Pampa. É uma espécie subutilizada, que produz cachos de frutos que podem ser consumidos tanto *in natura* quanto processados. Os frutos apresentam elevada variabilidade genética para caracteres morfológicos, propriedades físico-químicas e compostos antioxidantes. O objetivo deste trabalho foi avaliar as propriedades físico-químicas de frutos de populações naturais de *B. odorata* que ocorrem no município de Encruzilhada do Sul (RS). Foram coletados frutos maduros de 10 genótipos em duas áreas de conservação *in situ* de *B. odorata*, em abril de 2024. Os frutos foram transportados para o Laboratório de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Embrapa Clima Temperado, onde as análises foram realizadas. As propriedades físico-químicas avaliadas foram pH, acidez titulável, teor de sólidos solúveis e vitamina C. As polpas dos frutos de cada genótipo foram homogeneizadas e processadas em centrífuga para extrair suco. Com a utilização de pHmetro foi determinado o pH, e de refratômetro o teor de Sólidos Solúveis Totais (SST). A acidez titulável foi determinada por titulação potenciométrica. A vitamina C foi determinada considerando a concentração de ácido ascórbico presente no suco. As análises foram realizadas em triplicata, os dados foram submetidos à ANOVA e teste de Scott-Knott ( $p \leq 5$ ) para comparação entre as médias, através do programa estatístico RStudio. As análises físico-químicas evidenciaram diferenças estatísticas entre os genótipos para as variáveis avaliadas. O pH da polpa dos frutos variou entre 3,15 e 3,55, com média de 3,32. O SST apresentou variação de 15,1 a 20,3 °Brix, com média de 17,2 °Brix. A acidez titulável dos frutos variou entre 1,224% e 3,552%, com média de 2%. Os teores de vitamina C apresentaram alta variabilidade, com uma média de 61,89 mg de ácido ascórbico por 100 mL de suco, e amplitude de 30,62 a 165,33 mg de ácido ascórbico por 100 mL de suco. Estes resultados, comparados a outros estudos com a mesma espécie, demonstram que os genótipos dessa região apresentam frutos com polpa mais doce (SST), menos ácida e ricos em ácido ascórbico, que podem suprir a recomendação da ANVISA de ingestão diária de 45 mg. Maior aceitabilidade de frutos advém de maior teor de SST, relacionada com a quantidade de açúcares na polpa, e de menor acidez. Em conclusão, os resultados evidenciam variabilidade genética para atributos físico-químicos entre os indivíduos avaliados, e que os genótipos conservados *in situ* no município de Encruzilhada do Sul produzem frutos com compostos benéficos à saúde e atrativos para um público mais amplo.

**Palavras-chave:** Recursos Genéticos; Butiá; Conservação *in situ*.

**Agradecimentos:** Capes, CNPq e FUNBIO.