

COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E PERFIL DE AMINOÁCIDOS DE ARIÁ (*Goepertia allouia*) CULTIVADOS NA AMAZÔNIA

Eli Minev-Benzecry¹, Ruby Vargas-Isla²; Laura Corrêa Cavalcante Leite²; Atmam Campelo Batista², Silvio Sanches Barreto³; Maiana Costa do Lago²; Alexandre Tyson Ferreira de Souza², Ana Carla Bruno²; Noemia Kazue Ishikawa^{2*}

¹Colégio Connexus, Manaus, AM, ²Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia, Manaus, AM, ³Instituto Serrapilheira, Rio de Janeiro, RJ *noemia.kazue@gmail.com

Endêmico das Américas do Sul e Central, o ariá (*Goepertia allouia* (Aubl.) Borchs. & S. Suárez) é um tubérculo que o formato lembra uma batata, tem um gosto que remete ao milho verde cozido e a crocância semelhante à da cenoura ou maçã. Ele é descrito como alimento tradicional dos povos originários desde os primeiros registros europeus, quando, durante a colonização do Caribe, em 1535, o capitão Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés relatou que o tubérculo, abundante nas ilhas e terras firmes da região, tinha um sabor incomparável. O ariá é uma planta que cresce em touceiras. A parte aérea é formada por uma folhagem com altura de 0,5 a 1,5 m. As inflorescências possuem brácteas verdes e flores brancas. A parte da planta que fica debaixo da terra é formada por raízes tuberosas comestíveis. Para o plantio são utilizados os rizomas. Na Amazônia brasileira, os ariás são colhidos nos meses de julho a setembro. Embora, presente nas feiras de Manaus nos meados do século passado, atualmente é raro encontrar o ariá nas feiras da cidade. Por outro lado, segue presente nas roças no interior. Com o intuito de resgatar e ampliar o consumo do ariá, iniciamos um trabalho de popularização do consumo do ariá na região. O objetivo deste trabalho foi analisar a composição centesimal e o perfil de aminoácidos de ariás cultivados na região de Manaus. Para tanto, quatro amostras foram obtidas: duas de produtores orgânicos, uma da agrofloresta do primeiro autor e uma da Estação Experimental de Horticultura do Inpa. Para análise do perfil de aminoácidos uma amostra de macaxeira adquirida em feira de produtos orgânicos foi utilizada como controle. Quanto ao valor nutricional o ariá apresentou uma média de (n=4): açúcar total em glicose = 1,37 g/100g; carboidratos = 19,67 g/100g; fibra alimentar = 1,06 g/100g; valor calórico = 83,18 kcal/100g; valor energético = 349,34 kJ/100g; proteína (N x 6,25) = 1,12 g/100g; umidade e voláteis = 77,45 g/100g, ácidos graxos saturados 0,03 g/100g e níveis indetectáveis de lipídios totais e sódio. O ariá apresentou todos os aminoácidos essenciais. Prolina e tirosina não foram detectados. Quanto a macaxeira, não foram detectados os seguintes aminoácidos: arginina; isoleucina, prolina; cistina+cisteína e metionina. Conclui-se que o ariá tem um alto valor nutricional, com potencial bioeconômico para a Amazônia, principalmente por apresentar os nove aminoácidos essenciais.

Palavras-chave: bioeconomia; recurso genético amazônico; dale dale.

Agradecimentos: Fapeam, CNPq, CAPES.