

## DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS PARA A AGRICULTURA FAMILIAR COM OS FRUTOS DE TUCUM *Astrocaryum huaimi*

Bruno Ferreira Guimarães<sup>1</sup>, Diogo de Souza Pinto<sup>2</sup>, Carlos de Melo e Silva Neto<sup>3</sup>,  
<sup>1</sup> IFG/Cidade de Goiás/Agronomia - PIBITI, [brunofguimaraes2000@outlook.com](mailto:brunofguimaraes2000@outlook.com) <sup>2</sup> e <sup>3</sup>IFG/Cidade de  
Goiás/DAA, [diogopinto@ifg.edu.br](mailto:diogopinto@ifg.edu.br), [carlos.neto@ifg.edu.br](mailto:carlos.neto@ifg.edu.br)

PIBIC-EM/PIBIC/PIBITI  
Instituto Federal de Goiás- Campus Cidade de Goiás,  
[Brunofguimaraes2000@outlook.com](mailto:brunofguimaraes2000@outlook.com)

**Palavras Chave:** Tucum; Cerrado; Palmeira; Alimentação.

### Introdução

Por meio da presente pesquisa, buscou-se demonstrar o quanto tem crescido o interesse pelo consumo de alimentos do cerrado com a presença de bioativos com ação antioxidante, o que tem demandado estudos sobre o potencial nutricional e tecnológico tanto para a indústria de alimentos como para a geração de renda de comunidades rurais. Assim, este projeto tecnológico pretende desenvolver produtos a partir da espécie *Astrocaryum huaimi*, popularmente chamado de tucum no estado de Goiás, pouco se conhece sobre a sua aplicação em receitas e na formulação de produtos alimentícios voltados para o fortalecimento da agricultura familiar local. Neste sentido este trabalho pretende demonstrar a partir dos frutos do tucum, diferentes formulações para se conhecer as propriedades tecnológicas dessa espécie e o potencial comercial e sensorial de seus produtos.

### Metodologia

Os frutos do Tucum foram coletados entre os meses de setembro e outubro de 2021 no município de Cidade de Goiás (15° 55' 21" Latitude S e 50° 08' 16" W de longitude), Goiás, Brasil, no bioma Cerrado em mata ciliares, de galeria, veredas e áreas inundadas. As plantas estudadas foram registradas no Herbário da UFG através da elaboração de exsicatas da espécie botânica. Os frutos foram levados para o laboratório e posteriormente foram submetidos a processamentos e separação no qual foram destinados de acordo com sua finalidade para análises de composição centesimal; análises sensoriais e análises estatísticas.

### Resultados e Discussão

Os frutos do tucum apresentaram alto valor energético e teor de lipídeos na casca e na polpa como em outras espécies do gênero *Astrocaryum*. Dentre os provadores do sorvete de tucum, 61,40% das pessoas disseram não conhecer a espécie, sendo a planta e o sabor algo novo ainda para elas. Dos produtos testados 78% dos consumidores pontuaram o sorvete entre as notas 6 e 7, as mais altas da avaliação, indicando a aceitabilidade do

sorvete, sendo que mais de 40% indicou pontuação 5 na intenção de compra do mesmo sorvete, indicando o alto potencial de comercialização do produto. São apresentados na Figura 1 os resultados da composição nutricional da casca e dos frutos de tucum.

Figura 1. Composição centesimal do fruto

	Casca	Polpa
Umidade*	57,50 ± (0,75)	56,06 ± (1,32)
Cinzas*	1,94 ± (0,01)	1,45 ± (0,02)
Lipídeos*	3,71 ± (0,06)	5,07 ± (0,13)
Proteínas*	2,07 ± (0,10)	1,55 ± (0,08)
Carboidratos	34,75	35,86
Fibra Alimentar	17,9	21,9
Valor Kcal.100g	180,67	195,27

\*Valores da média ± desvio padrão amostral em base úmida.



Figura 1: Sorvete de tucum. Figura 3: Colaboradores da análise sensorial.

### Conclusões

Neste trabalho conhecemos um pouco sobre as características do tucum e observamos o quanto o fruto possui uma diversidade de vantagens e o mesmo não é aproveitado pela sociedade. Percebemos que os produtos desenvolvidos possui uma boa aceitação sensorial e comercial o que pode ser uma alternativa tanto para consumo próprio, quanto de geração de renda pra a comunidade.

### Agradecimentos

Ao CNPQ pelo apoio financeiro para o desenvolvimento desta pesquisa.