

## Processamento de conservas de palmito de Caranã [*Mauritiella armata* (Mart.) Burret.] - uma espécie do Cerrado

Bruno Guimarães Ferreira (IC)<sup>1</sup>, Fabiana Arcanjo Moraes (IC)<sup>2</sup>, Tânia Aparecida Castro Pinto Ferreira (PQ)<sup>3</sup>, Diogo de Souza Pinto (PQ)<sup>4</sup>; Iara Jaime Pina (PQ)<sup>5</sup>

1. PIBITI/CNPq - Câmpus Cidade de Goiás; 2. Voluntária - IFG; 3. Colaboradora - UFG; 4. Co-orientador - IFG; 5. Orientadora [iara.pina@ifg.edu.br](mailto:iara.pina@ifg.edu.br)

**Palavras Chave:** agroextrativismo; alimentos; palmeira; Arecaceae

### Introdução

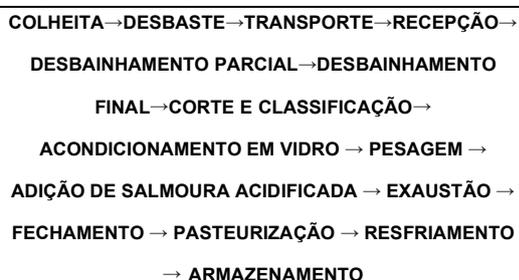
A palmeira *Mauritiella armata* é conhecida em Goiás como Buritirana ou Caranã. É uma planta que emite brotos laterais de onde são tirados palmitos para alimentação. O objetivo desse trabalho é conhecer as características do palmito desta planta e as técnicas do processamento de conserva em salmoura acidificada.

### Metodologia

**Coleta:** Os palmitos foram coletados de touceiras de Caranã, no Assentamento do Mosquito, Cidade de Goiás (GO) de brotos laterais com altura maior do que 1,5m e menor do que 4m, sem prejudicar o desenvolvimento da planta.

**Processamento da conserva:** Os palmitos foram processados em conserva de salmoura acidificada conforme fluxograma da figura 1.

**Figura 1.** Fluxograma da conserva de palmito



Para determinação da concentração da salmoura da conserva foi feita a curva de acidificação com ácido cítrico 5% e calculado o ponto de final de pH 4,3.

**Análise de padrão de qualidade:** Após um período de quarentena (30 dias), foram medidos o pH das conservas e observada as características de esterilidade comercial conforme a legislação da ANVISA.

### Resultados e Discussão

Durante a coleta, a planta apresenta pouca resistência ao corte, porém a presença de acúleos pode dificultar o processo. Após ser coletada, a planta apresenta alta taxa de oxidação, o que exige um processamento rápido para evitar a perda dos palmitos por escurecimento. O palmito de caranã apresentou as possibilidades dos três tipos de cortes comerciais: rodela, picado e tolete, gerando 3 produtos de diferentes qualidades (Fig. 02).

**Figura 2.** Extração do palmito e conserva de caranã.



A média do pH dos palmitos foi de 5,7. Pela curva de acidificação a recomendação de concentração da salmoura da conserva é de 3,5g de ácido cítrico e 30g/L de NaCl, em conservas de 220g de palmito (peso drenado). O tempo de exaustão utilizado foi de 8 minutos para vidros com capacidade de 330g (peso bruto) nos cortes tolete e rodela. Para o palmito do tipo picado este tempo pode ser reduzido na metade. O tempo de pasteurização utilizado foi de 30 minutos para estas conservas. Após o período de quarentena foram analisados o padrão de qualidade: esterilidade comercial e pH das conservas durante 4 meses, e foi verificado que o produto final apresentou boa aparência e manteve o pH dentro dos limites estabelecidos pela legislação.

### Conclusões

Concluimos que o palmito de Caranã pode ser processado em conserva, sendo uma opção de planta do Cerrado para ser incorporada em sistemas agroalimentares e uma opção de produto alimentício.

### Agradecimentos

Laboratório de Nutrição e Análise de Alimentos - LANAL/FANUT/UFG.

ZAPATA, M. M.; QUAST. Curvas de titulação do palmito doce (*Euterpe edulis* Mart.). Coletânea do ITAL, Campinas, v. 6, n. 1, p. 167-187, 1975.

RESENDE, Josane Maria; JÚNIOS, Orivaldo José Saggin; SILVA, Eliane Maria Ribeiro; FLORI, José Egídio. Palmito de pupunha in natura e em conserva. - Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2009.