

QUALIDADE PROTEÍCA DA TORTA DE COCO SOB DIFERENTES TEORES DE UMIDADE

*Carla Karoline C. Pereira¹, Luiz Carlos R. Nunes¹, Deilton Wellington R. Nogueira², Maria Elessandra R. Araújo³, Andreza P. Mendonça³

1. Estudante do Curso Técnico em Florestas do IFRO, Câmpus Ji-Paraná; *carlaregma@gmail.com;
2. Técnico em Laboratório do IFRO, Câmpus Ji-Paraná;
3. Professor do IFRO, Câmpus Ji-Paraná.

Palavras Chave: *Farinha, Secagem, Cocos nucifera L.*

Introdução

Os produtos florestais não madeireiros no estado de Rondônia se constituem em alternativa viável para superar as dificuldades socioeconômicas da população local por meio da diversificação da produção e abundância de espécies com potencial econômico, tecnológico e nutricional. Dentre as espécies com potencial de uso múltiplo encontra-se o coco.

A área plantada de coqueiro no país se aproxima dos 290 mil hectares distribuídos entre as variedades de coqueiro Gigante, Anão e o Híbrido (resultado do cruzamento do Anão com Gigante, com dupla finalidade comercial, destinado tanto para consumo *in natura* quanto para uso agroindustrial) (MARTINS & JUNIOR, 2011). No estado de Rondônia é comum o plantio de coco nas propriedades rurais. O coco tem uso múltiplo, o epicarpo é utilizado na produção de vasos, a água usada como alimento e do endosperma são extraídos óleos, leite e o resíduo pode ser usado como complemento alimentar (FONTENELE, 2005).

Os procedimentos realizados para formação da farinha do endosperma de coco são atividades, no geral, familiares em moldes rudimentares. A secagem do endosperma, por exemplo, é um dos procedimentos mais importantes na formação de farinha, contudo pouco ou nada se sabe sobre a secagem ideal. Além disso, a qualidade da farinha produzida nas propriedades rurais é avaliada de maneira empírica pela cor e sabor.

Portanto, o objetivo do trabalho foi avaliar a qualidade proteica da torta de coco sob diferentes teores de umidade após secagem a 80°C e prensagem.

Resultados e Discussão

O estudo foi realizado com coco (*Cocos nucifera L.*) seco naturalmente na palmeira e coletados em áreas circunvizinha a Ji-Paraná, Rondônia. Após a coleta, os frutos foram quebrados e o endosperma retirado com auxílio de uma colher de inox.

Os endospermas foram secos a 80°C até alcançarem os teores de água 6, 8 e 10% em estufa de ventilação forçada. O endosperma ao atingir o teor de água desejado foi triturado e prensado em uma prensa hidráulica sob pressão de 15 toneladas por 4 horas. Ao final da prensagem obteve-se a torta, sendo que cada tratamento teve quatro repetições de 500g. A análise de proteína seguiu a metodologia descrita por Lutz (2008).

A farinha de coco pode ser utilizada na produção de bolos e massas como fonte de proteína. A legislação vigente determina teor máximo de 15% de umidade para as farinhas (INMETRO, 2005).

Notou-se que a secagem a teor de umidade abaixo de 10% favoreceu o aumento de proteína (Tabela 1). Verificou-se também que as tortas tiveram coloração semelhante (Figura 1).

A cultura do coco apresenta uma série de vantagens agroeconômicas, sociais e ambientais se comparada a outras culturas desenvolvidas nas áreas litorâneas, vantagens estas que viabilizam a atividade tornando-a rentável, capaz de retornar o capital investido. Socialmente, o cultivo do coqueiro permite a fixação do homem no campo, garantindo a ocupação de expressivo contingente rural durante o ano inteiro (FONTENELE, 2005).

Tabela 1- Teor de proteína nas tortas de coco sob diferentes teores de água (6, 8 e 10%) a 80°C.

Teor de água (%)	Proteína (%)
6	8,46
8	8,44
10	6,58

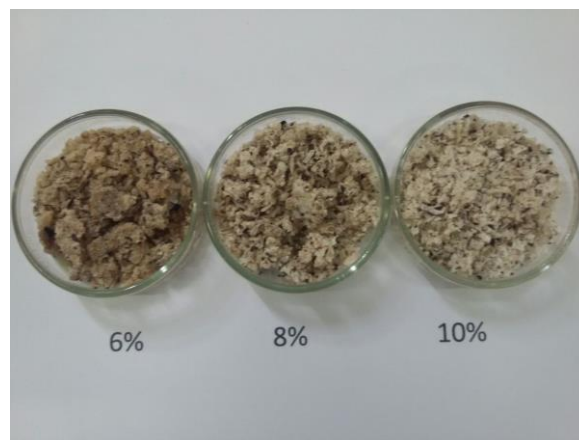


Figura 1. Coloração das tortas secas a 80°C e prensadas a 15 toneladas.

Conclusões

O teor de água abaixo de 10% favoreceu o aumento do teor de proteína presente na torta de coco.

Agradecimentos

Agradecemos ao Instituto Federal de Rondônia, Câmpus Ji-Paraná por meio do edital 03 de 2015.

Referências

ADOLFO LUTZ. *Métodos físico-químicos para análises de alimentos*. 4ª.edição. 1ª.edição digital. p.595-629. 2008.

FONTENELE, R. E. S. Cultura do coco no Brasil: caracterização do mercado atual e perspectivas futuras. XLIII Congresso da SOBER. 2005.
MARTINS, C. R. e JÚNIOR, L.A.de J. Evolução da produção de coco no Brasil e o comércio internacional. Panorama 2010. EMBRAPA, 2011.