

DETERMINAÇÃO DE PROTEÍNA NA FARINHA DE COCO SECA EM DIFERENTES TEMPERATURAS

*Wanessa I. De Oliveira¹, Willian S. Araújo¹, Carla Karoline C. Pereira¹, Luiz Carlos R. Nunes¹, Deilton Wellington R. Nogueira², Andreza P. Mendonça³.

1. Estudante do Curso Técnico em Florestas do IFRO, Câmpus Ji-Paraná; *wanessainacio02@gmail.com;

2. Técnico em Laboratório do IFRO, Câmpus Ji-Paraná;

3. Professor do IFRO, Câmpus Ji-Paraná.

Palavras Chave: *Produtos não-madeireiros, Cocco nucifera L., Análise nutricional.*

Introdução

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).

Na região central do estado de Rondônia, os procedimentos de extração do óleo e da farinha de coco são atividades, no geral, familiares em moldes rudimentares. A falta de políticas pública específica para a atividade bem como investimentos em tecnologia para o aprimoramento da produção colabora para a continuidade da atividade a margem da economia.

A secagem do endosperma, por exemplo, é um dos procedimentos mais importantes para formação da farinha. Nesse processo, a temperatura, é um dos fatores relevantes, podendo afetar as propriedades organolépticas e nutricionais.

A qualidade da farinha produzida nas propriedades rurais é avaliada de maneira empírica pela cor e sabor a partir do comércio nas feiras livres da região central de Rondônia. É importante salientar que há poucos estudos que descrevem todo o processo de preparo da farinha do coco que assegurem maior quantidade e qualidade do produto.

Diante do exposto, ressalta-se a necessidade de estudos que permitam assegurar a temperatura ideal de secagem que garanta manter as características organolépticas e nutricionais da farinha, visando atender as normas mínimas descritas na legislação.

Portanto, o objetivo do trabalho foi determinar o teor de proteína das farinhas de coco secas em diferentes temperaturas.

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. O endosperma foi seco em estufa de ventilação forçada até atingir teor de água de equilíbrio nas temperaturas de 70 e 90°C. Ao final da secagem o endosperma foi triturado com auxílio de um liquidificador formando uma farinha.

O teor de proteína presente na farinha de coco foi avaliado seguindo a metodologia Lutz (2008) com quatro repetições para cada temperatura avaliada bem como da farinha *in natura*.

Verificou-se que a quantidade de proteína presente na farinha de coco foi crescente com aumento da temperatura: *in natura* (4,82), secos a 70 e 90°C (6,45 e 6,87, respectivamente).

As proteínas representam cerca de 4-5% da polpa do coco maduro fresco e cerca de 15-20% na copra. Possuem valor nutricional que podem ser usada como complemento alimentar, podendo ser utilizado na produção de bolos, biscoitos e massas (BALACHANDRAN e ARUMUGHAN, 1992).

Tabela 1. Percentual de proteína na farinha de coco seca em estufa de ventilação forçada sob diferentes temperaturas (70 e 90°C) e *in natura*.

Temperatura (° C)	Proteína (%)
<i>in natura</i>	4,82
70	6,45
90	6,87

Conclusões

A capacitação de produtores rurais sobre a produção de farinha de coco de acordo com a legislação vigente asseguraria a qualidade e, conseqüentemente, agregaria valor ao produto, visto que a secagem em estufa (90°C) aumentou teor de proteína.

Agradecimentos

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

Referências

- BALACHANDRAN, C.; ARUMUGHUN, C. Solubility and electrophoretic characteristics of protein in different regions of coconut endosperm. *Journal of Food Science and Technology, Mysore*, v.29, n.2, p.91-96, 1992.
- FONTENELE, R. E. S. Cultura do coco no Brasil: caracterização do mercado atual e perspectivas futuras. XLIII Congresso da SOBER. 2005.
- LUTZ, A.. **Métodos físico-químicos para análises de alimentos**. 4ª.edição.1ª.edição digital. p.595-629. 2008.
- MARTINS, C. R. e JÚNIOR, L.A.de J. Evolução da produção de coco no Brasil e o comércio internacional. *Panorama 2010*. EMBRAPA, 2011.