

Influência da secagem na qualidade nutricional da farinha do babaçu

*Milena Caroline T. Simões¹, Angélica S. Oliveira², Andreza P. Mendonça³, Maria Elessandra R. Araújo³

1. Estudante do Curso Técnico em Florestas do IFRO, Câmpus Ji-Paraná; *milencaroline217@gmail.com;

2. Licenciada em Química pelo IFRO, Câmpus Ji-Paraná;

3. Professor do IFRO, Câmpus Ji-Paraná.

Palavras Chave: Mesocarpo, produtos não madeireiros, *Orbignya phalerata*.

Introdução

No estado de Rondônia tem uma alta ocorrência da palmeira nas áreas de pastos. O fruto do babaçu tem uso múltiplo, o epicarpo é usado na fabricação de escovas e tapetes, o endocarpo usado na produção de carvão, biojóias, das amêndoas são extraídos o óleo e do mesocarpo é produzido a farinha, usada na ração animal ou ainda como complemento alimentar na dieta, principalmente, de crianças abaixo do peso (FRAZÃO, 2001). Nas comunidades rurais em Rondônia a produção de farinha do mesocarpo de babaçu é uma alternativa de diversificação da produção.

A qualidade da farinha produzida nas propriedades rurais é avaliada de maneira empírica pela cor e sabor. Deve-se ressaltar a necessidade de estudos sobre a qualidade e as condições de acondicionamento que permitam assegurar maior período de prateleira combinado à manutenção das características organolépticas e nutricionais do produto.

As diferenças das farinhas oferecidas ao mercado são decorrentes de vários fatores como cultivar, clima, solo, ponto de colheita, variabilidade genética, matéria-prima, mas o principal fator é o método de processamento. Segundo Lima (2006) a heterogeneidade da farinha é devida, principalmente, a fabricação por pequenos produtores para seu uso diário, utilizando-se de técnicas e processos diversos.

Portanto, o objetivo do trabalho foi avaliar a influência das temperaturas de secagem na qualidade nutricional da farinha de babaçu.

Resultados e Discussão

Os frutos de babaçu foram coletados em áreas circunvizinhas ao município de Ji-Paraná, Rondônia. Após a coleta, os frutos foram beneficiados e o mesocarpo separado do restante do fruto com auxílio de uma faca inox. Realizou-se a secagem dos mesocarpos em estufa de ventilação forçada nas temperaturas de 40, 50 e 60°C até atingirem o teor de água de equilíbrio. Após a secagem, foram avaliados os teores de fibra e cinzas das amostras (n=4) de acordo com a metodologia de Lutz (2008).

As farinhas de babaçu nas comunidades rurais em Rondônia são produzidas artesanalmente por meio de secagem natural, o que ocasiona escurecimento do produto final. Verificou-se que as farinhas secas em estufa tiveram uma coloração mais clara do que as produzidas artesanalmente (Figura 1). Verificou-se que as farinhas secas a 60°C tiveram os maiores valores médios (0,89%) de fibra em relação aos demais tratamentos ($p < 0,05$) (Tabela 1). Enquanto, a percentagem de cinza variou de 1,37 a 1,48 ($p > 0,05$) (Tabela 1). As cinzas referem-se ao resíduo inorgânico remanescente da queima da matéria

orgânica, sem resíduo de carvão (SILVA, 2011). Deve-se considerar que a variação nutricional pode estar relacionada ao período de coleta, região e genética da planta (PAVLAK et al., 2007).



Figura 1. Coloração das farinhas de babaçu produzidas a partir da secagem em estufa (40, 50 e 60°C) e secagem natural (secador de lona).

Tabela 1. Resultado de fibra e cinza das farinhas de babaçu secas em diferentes temperaturas em estufa de ventilação forçada.

Farinha seca (°C)	Fibras (%)	Cinzas (%)
40	0,25	1,37
50	0,41	1,48
60	0,89	1,40

Conclusões

A capacitação de produtores rurais sobre a produção de farinha do mesocarpo do babaçu de acordo com a legislação vigente asseguraria a qualidade e, conseqüentemente, agregaria valor ao produto, visto que a secagem em estufa (60°C) aumentou teor de fibra.

Agradecimentos

Instituto Federal de Rondônia, Câmpus Ji-Paraná por meio do edital de pesquisa N^o 013 de 2014 e ao CNPq por meio do edital 058 de 2010.

Referências

- ADOLFO LUTZ. Métodos físico-químicos para análises de alimentos. 4ª.edição. 1ª.edição digital. p.595-629. 2008.
- FRAZÃO, J. M. F. Alternativas econômicas para agricultura familiar assentadas em áreas de ecossistemas de babaçuais. Relatório técnico. Governo do Estado do Maranhão, São Luis. 2001. 120p
- PAVLAK, M. C. M., ZUNIGA, A. D., LIMA, T. L. A., AREVALO-PINEDO, A., CARREIRO, S. C., FLEURY, C. S., SILVA, D. L. Aproveitamento da farinha do mesocarpo do babaçu (*Orbignya martiana*) para obtenção de etanol. Evidência, Joaçaba, v. 7, n. 1, p. 7-24, 2007.
- PORTO, M. J. F. Estudo preliminar de dispositivo de quebra e caracterização dos parâmetros físicos do coco babaçu. 2004. Dissertação. Universidade Estadual de Campinas, São Luis, 2004.
- SILVA, A. P. S. Caracterização físico-química e toxicológica do pó de mesocarpo do babaçu (*Orbignya phalerata* Mart): subsídio para o desenvolvimento de produtos. Teresina-PI: UFPI, 2011. (Dissertação-Mestrado).