

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DA FARINHA MESOCARPO DO BARU (*Dipteryx alata* Vog).

Leticia V. E. Camargo^{1*}, Isabela F. Moreno¹, Carla F. de S. Vieira², Paulo C. M Teixeira³, Abraham D. Zunica³

1. Aluna do Curso de Engenharia de Alimentos da UFT; * leticia.engalimentos@gmail.com - isabelafmoreno@gmail.com
2. Aluna do mestrado em Ciências e Tecnologia de Alimentos – UFT; clebermt@uft.edu.br.
3. Professor do Curso de Engenharia de Alimentos – UFT; abraham@uft.edu.br.

Palavras Chave: Barú, Processamento de alimento, Avaliação físico-química.

Introdução

O árvore baru (*Dypterix alata* Vog), é da família Leguminosae, nativa do Cerrado brasileiro (Queiroz et al, 2014). Uma árvore adulta produz cerca de 150 kg de fruto de baru por produtividade. Possui apenas uma semente por fruto, do qual pode ser aproveitado, o endocarpo, mesocarpo e a amêndoa, que possui diversas finalidades (DA CRUZ, et al, 2011, DE OLIVEIRA et al, 2011). A vida de prateleira da amêndoa depende do teor de umidade que influencia diretamente na qualidade durante o armazenamento. Uma das técnicas de conservação que pode ser aplicada para retirar água dos alimentos é a secagem. O presente trabalho objetivou determinar as análises físico-químicas da amêndoa do baru.

para lipídios na farinha foi de 1,65%, que é aproximado ao valor de 1,5% encontrado por Gadioli (2013) em Minas Gerais. Já Rocha e Cardoso-Santiago (2009) encontrou o valor de 3,6% para a farinha do mesocarpo do baru em Goiás. O pH médio foi de 5,71, o valor de pH pode influenciar na qualidade e durabilidade da farinha já que produtos mais ácidos são naturalmente mais estáveis à deterioração. O teor de cinza encontrado foi de 2,56%, próximo encontrado por Gadioli (2013) em Minas Gerais, Rocha e Cardoso-Santiago (2009) em Goiás, que foram respectivamente 2,6% e 2,0%. A proteína encontrada foi de 4,14 %. O teor de carboidratos encontrado para a farinha do mesocarpo do baru foi de 82,5%, valor superior encontrado por Gadioli (2013) em Minas Gerais, 77,4% de carboidratos.

Resultados e Discussão

O experimento foi desenvolvido no Laboratório de Processos de Separação de Biomoléculas e Desidratação de Alimentos – LAPSDEA, do Curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal do Tocantins – Palmas - TO. A matéria prima foi adquirida no município de Tocantinia, no distrito de Palminha, no Estado do Tocantins, transportada e armazenada de forma adequada no laboratório. A matéria prima foi processada com o objetivo de obter a farinha do mesocarpo do baru Figura 1, utilizada para a realização dos experimentos. A farinha do mesocarpo do baru foi analisado quanto aos testes de umidade, lipídeos, pH, cinzas, proteínas e carboidratos de acordo com a metodologia descrita pelo Instituto Adolfo Lutz (2008). As determinações foram realizadas em triplicata.

Conclusões

A partir da realização do trabalho observou-se que estudos sobre farinha do mesocarpo do baru são na literatura, é preciso pesquisa que avaliem a composição de macronutrientes, vitaminas e minerais,. Os parâmetros físico-químicos determinados indicaram que a farinha do mesocarpo esta dentro dos parâmetros nutricionais de uma alimentação rica em lipídios.

Figura 1. Farinha do mesocarpo do baru.



O valor médio de umidade em base úmida da farinha do mesocarpo foi de 9,10%. Vasconcelos (2011), afirma que, a baixa umidade faz a durabilidade e qualidade maior da farinha, já que reduz as velocidades de crescimento microbiano e das reações químicas. O valor encontrado