

E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimen - 2. Engenharia de Alimentos

ANÁLISE DE PERECIVIDADE DE NOZES VERDADEIRAS

ERIC KEVEN SILVA¹

ANA LETÍCIA RODRIGUES COSTA¹

LUIZ CARLOS DE OLIVEIRA LIMA ²

1. Graduando em Engenharia de Alimentos - DCA - UFLA

2. Professor Associado - DCA - UFLA

RESUMO:

Neste trabalho objetivou-se a determinação do teor de umidade para verificação quanto à susceptibilidade à deterioração por maior concentração de água livre presente nas nozes verdadeiras: castanha-do-pará (*Bertholletia excelsa*), castanha-de-cajú (*Anacardium occidentale*), amêndoa (*Prunus amygdalu* var. *Dulcis*) e avelã (*Corylus avellana* L.). As nozes verdadeiras foram compradas no mercado do município de Lavras, MG, trituradas e armazenadas em frascos de vidro. Utilizando-se aproximadamente 10,00 g de massa de amostra triturada, determinou-se o teor de umidade por método gravimétrico, à temperatura de 103-105 °C, até peso constante. Todas as análises foram realizadas em triplicatas. Foram encontrados os seguintes resultados, em base úmida, para o percentual de umidade das nozes: castanha-do-pará (1,66 %), castanha-de-caju (3,11 %), amêndoa (5,40 %) e avelã (3,84 %). A quantidade de água livre presente nas nozes determina a sua perecibilidade, ou seja, quanto mais água elas contiverem maior atividade microbiológica terão, logo se deteriorarão rapidamente, fator esse fundamental na armazenagem e estocagem de alimentos. Verificou-se, portanto, que as nozes apresentaram baixo teor de umidade e pode-se então concluir que são alimentos mais estáveis, com vida útil prolongada. A análise estatística foi realizada no programa SISVAR 4.3 para comparação de umidade entre as nozes verdadeiras, com os valores obtidos conclui-se que existe diferença significativa entre todos os teores de umidade, com coeficiente de variação (C.V.) igual a 3.30%.

Palavras-chave: atividade microbiológica, umidade, água livre.