



A Ciência de Alimentos e seu Impacto no Mundo em Transformação

04 a 07 de Novembro 2017 - Campinas - SP Unicamp

ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS DE UM DOCE TIPO PAÇOCA ELABORADO COM FARINHA DESENGORDURADA DA CASTANHA-DO-BRASIL (*Bertholletia excelsa* H.B.K) COMERCIALIZADA NO MATO GROSSO

Sandra Tiemi Seó¹
Any-Kely Dutra dos Santos²
Elson Divino Alves da Silva³
Márcia Helena Scabora³
José Masson²

¹ Instituto SENAI de Tecnologia - IST Grosso- IFMT

² Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato

³ Faculdade de Tecnologia SENAI Mato Grosso – FATEC SENAI MT

Palavras-chave | Keywords: doce tipo paçoca; castanha-do-brasil; propriedades físico-químicas

Resumo | Abstract

A castanha-do-Brasil é um alimento conhecido devido às suas qualidades nutricionais e por ser importante no enriquecimento de produtos nas indústrias alimentícias. O presente trabalho teve como objetivo determinar as propriedades físico-químicas de um doce tipo paçoca elaborado com a farinha desengordurada da castanha-do-Brasil (torta). O doce foi adquirido em uma associação localizada em Juruena, Mato Grosso e possui em sua formulação a farinha desengordurada de castanha-do-Brasil, açúcar refinado e sal. Essa farinha foi obtida a partir da extração do óleo por prensagem da amêndoa. As análises de umidade, cinzas, lipídeos, proteínas, fibra alimentar total e atividade de água foram realizadas em triplicata de acordo com a AOAC, sendo carboidratos obtidos por diferença e o valor energético total (VET) por conversão de Atwater. Os resultados das análises das amostras do doce tipo paçoca apresentaram valor médio de umidade, cinzas, lipídeos, proteínas, fibras, carboidratos, VET e atividade de água de 6,1%; 4,4%; 29,7%; 15,1%; 12,9%; 31,7%, 455 kcal e 0,6; respectivamente. Devido à utilização da torta no doce e adição de açúcar, este apresentou resultados de umidade, cinzas, proteínas, fibras e carboidratos com valores superiores ao da castanha-do-Brasil crua (TACO), já em relação ao teor de lipídeos e energia, o produto apresentou resultados inferiores. Segundo a Food and Drug Administration (FDA), os valores considerados limite, ou seja, abaixo dos quais não há crescimento de bactérias patogênicas, são de 0,85 para aw. O doce apresentou valor de aw de 0,61; um resultado positivo para este tipo de microrganismo. Conclui-se com este trabalho que o doce tipo paçoca elaborado com farinha desengordurada da castanha-do-Brasil é um produto rico em fibras e com teor de lipídeos e energia abaixo da castanha-do-Brasil crua, que atende à tendência dos consumidores cada dia mais preocupados com a saúde e consumo de produtos nutritivos.

Órgão de fomento e número do processo | Funding agency and case number:

Instituto Federal do Mato Grosso – IFMT; Faculdade de Tecnologia SENAI Mato Grosso – FATEC SENAI MT; Instituto SENAI de Tecnologia – IST.

Eixo temático | Track category:

Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)