

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO PRODUTO “BARU CROCANTE SABOR ERVAS FINAS”

Siqueira, A.E.B.
CORINGA, E. A. O.¹
MESQUITA, J. A.¹
LEITE, N. A.¹

¹Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Mato Grosso, Campus Cuiabá - Bela Vista

Categoria de apresentação | Presentation type:

Pôster

Eixo temático | Track category:

Química e Análise de Alimentos e Análise Sensorial (QA)

Palavras-chave | Keywords:

baru
Cerrado
Petisco

Resumo (Texto Científico) - Máximo 300 palavras | Abstract (Scientific Text) - (Maximum 300 words):

O interesse pelos frutos do Cerrado tem atingido diversos segmentos da sociedade, entre os quais se destacam agricultores, indústrias, comerciantes, instituições de pesquisa, cooperativas, universidades e de alimentação, além de oferecerem nutrientes e atrativos sensoriais intensos e peculiares. O Barueiro (*Dipteryx alata* Vog) é uma árvore frutífera que ocorre nas matas do cerrado do Brasil Central, envolvendo terras dos estados de Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Goiás, Minas Gerais e Distrito Federal. Este trabalho teve como objetivo elaborar e avaliar a composição do petisco saborizado, elaborado a partir da amêndoa do baru. As amêndoas do baru foram adquiridas na região de Cuiabá – MT, em agosto/setembro de 2014. O petisco saborizado foi elaborado com ervas finas numa formulação adaptada para este novo produto, e foi avaliado quanto à qualidade físico-química por meio da determinação de: umidade pelo método gravimétrico com aquecimento em estufa a 105 °C; resíduo mineral, obtido por calcinação mufla a 550 °C; lipídios por extração com solvente a quente (Soxhlet) e proteínas totais, quantificadas pelo método micro-Kjeldhal, utilizando com fator conversão do nitrogênio em proteína de 6,25. O teor de nutrientes minerais foi determinado por Espectrometria de Fluorescência de Raios X, em amostras moídas do produto in natura. O produto apresentou teores de umidade 5,14 g.100 g⁻¹; resíduo mineral de 2,12 g.100 g⁻¹; proteínas 17,82 g.100 g⁻¹ e teores de lipídios, na ordem de 18,92 g.100 g⁻¹. O produto apresentou riqueza em potássio e fósforo, cujos teores de nutrientes minerais ocorreram na ordem: K > P > S > Ca > Mg > Fe. Dessa forma, a utilização da castanha do baru em alimentos processados agrega valor ao fruto e qualidade nutricional ao produto, contribuindo para o uso sustentável desse fruto nativo.

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

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Mato grosso, Campus Cuiabá – Bela Vista

