

UTILIZAÇÃO DA FARINHA DE PUPUNHA (*Bactris gasipaes* Kunth) NA ELABORAÇÃO DE PRODUTO DESIDRATADO

Marduce Pereira Marques⁽¹⁾; Jerusa Souza Andrade⁽²⁾
Bolsista CNPq/PIBIC⁽¹⁾; Pesquisador INPA/CPTA⁽²⁾

A alimentação constitui uma das atividades humanas mais importantes, dessa maneira, o alimento é todo material que o organismo recebe para satisfazer suas necessidades de manutenção, crescimento, trabalho e restauração dos tecidos. A realidade alimentar brasileira, e principalmente a amazonense, é marcada por grandes contrastes, apresentando, simultaneamente problemas causados tanto pela falta como pelo excesso de alimentos. Na Amazônia, há uma crescente demanda de produto destinado ao consumo humano tornando -se o alto custo e as dificuldades de conexão com outras economias fatores importantes para promoverem a busca de substitutos das fontes alimentares tradicionalmente utilizadas pela população. Esta pesquisa teve por objetivo elaborar produto desidratado a base de farinha de pupunha, enriquecer o sabor com outros frutos desidratados e avaliar a aceitabilidade do produto. Os frutos de pupunha proveniente do mercado municipal Adolfo Lisboa foram transportados para a CPTA/INPA, onde foram despencados, selecionados e lavados em água corrente. Após esta etapa os frutos passaram por uma nova seleção e retoque, branqueamento por 15 minutos, resfriamento em água com gelo, estocagem em freezer, cocção por 150 minutos, resfriamento em água com gelo, corte e retirada das sementes, trituração em máquina universal polivalente Stephan/Geiger, desidratação em estufa com circulação de ar a 65 °C por 72 horas, trituração e refinamento, embalagem e estocagem em temperatura ambiente. Os frutos desidratados foram obtidos por processo de fermentação láctea e açucaramento (Jackis, 1988), desidratação e secagem em estufa a 45 °C e exposição ao sol. A castanha-do-Brasil adquirida na CIEX- Usina Americana, passaram pelos processos de descasque, torrefação em forno convencional por 30 minutos. Para a formulação do produto, foram feitos testes variados a quantidades e adição de tipos de frutos cristalizados, farinha de pupunha e castanha torrada seguida de avaliação sensorial segundo Monteiro, 1985, após a padronização da formulação ideal foram realizadas análise físico-químicas (umidade, lipídios, proteínas, fibra, cinza e carboidrato pela diferença) Instituto Adolfo Lutz (1985) a fim de determinar a composição nutricional. Os resultados da avaliação foram satisfatórios, onde o produto desidratado obteve um nível de aceitabilidade de 70 % (**Figura 1**) e as características sensoriais de aroma, sabor, cor e aparência obtiveram notas iguais ou a superiores a 4 pontos

(Figura 2) resultado este que indica a boa qualidade do produto. A farinha de pupunha demonstrou uma excelente base para elaboração de produto desidratado e que seu valor nutricional pode ser enriquecidos com frutos cristalizados (desidratados) e castanha-do-Brasil.

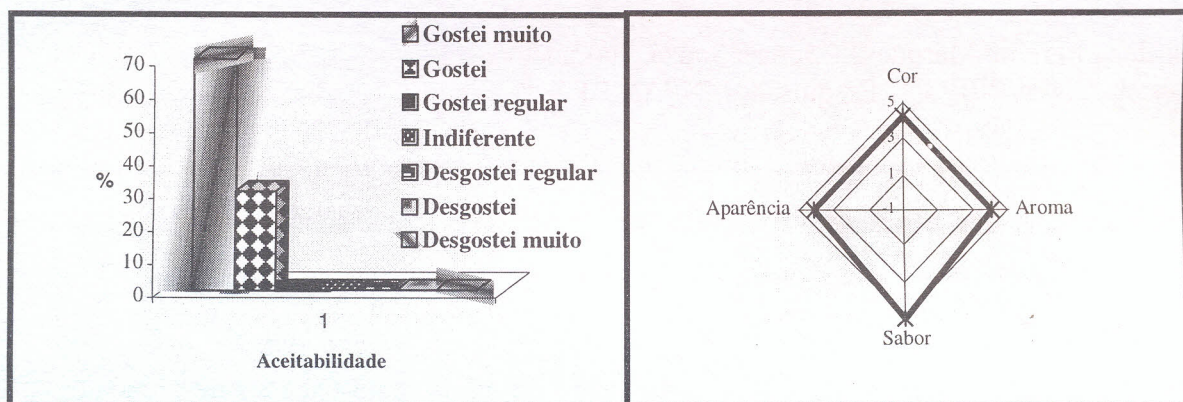


Fig. 1 e 2. Aceitabilidade e perfil característico do produto desidratado a partir de Farinha de Pupunha.

Bibliografia:

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. 1985. Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz: métodos químicos e físicos para análise de alimentos. São Paulo. EPU, 1:533.

JACKIS, M. H. (1988) Doces, geléias e frutas em calda (teórico e pratico) Ícone. São Paulo.

MONTEIRO, C. L. B.(1984) Técnicas de avaliação sensorial. 2. ed. Curitiba, Universidade Federal do Paraná, CPPA, 101 p.