

Caracterização e Teor de nitrogênio em Castanhas-do-Brasil *Bertholletia excelsa* h. (Lecythidaceae) cultivadas em três diferentes áreas de Roraima

SILVA, Antonia R. Almeida^{1*}; CÂNDIDO, Larihssa D. W.²; DURIGAN, Maria Fernanda B.³; ARAÚJO, Alex Miranda de³

¹Mestranda em Agroecologia - UERR. ²Graduanda em Agronomia UFRR. ³Embrapa Roraima, Laboratório de Pós-colheita, Agroindustrialização e Cultura de Tecidos (PAC). – Boa Vista – RR. *antoniaraniely@hotmail.com

Palavras Chave: Amêndoas, Castanha-do-pará, extrativismo.

INTRODUÇÃO

A castanha-do-brasil (*Bertholletia excelsa*, H. B. K) é considerada uma das principais oleaginosas de valor energético que compõe a diversidade das frutas de toda a Amazônia (SANTOS et al., 2011). Sua produção representa uma elevada importância econômica, social e preservacionista para os estados do Pará, Acre, Amazonas, Amapá, Rondônia e Mato Grosso, sendo que os seus produtos e subprodutos são utilizados há várias gerações, como fonte de alimentação, principalmente por ser rica em proteínas e calorias (SETEC, 2005). Segundo Cardarelli & Oliveira (2000), o valor biológico da castanha-do-brasil é de grande importância para fins alimentícios, pois contém em torno de 15 a 20% de proteína. Ainda neste sentido, Santos et al (2011) destaca que a determinação de proteínas baseia-se no valor de nitrogênio, considerando o fator de conversão para o produto, ou seja, o teor de proteína bruta será calculado considerando o fator 5,46 para a castanha-do-brasil, através da seguinte relação (%N x 5,46). Assim, este trabalho objetivou avaliar características de qualidade, cito teor de nitrogênio presente na castanha-do-brasil de três diferentes produtores roraimenses, visando obter informações básicas sobre a produção e qualidade dos frutos, castanhas e amêndoas.

MATERIAL E MÉTODOS

Os frutos, ou ouriços, foram coletados nos municípios de Caracará, em duas propriedades distintas (MVV e JL), e em São João da Baliza (JF), transportados para o laboratório de Pós-Colheita e Industrialização da Embrapa Roraima, onde foram selecionados e analisados, assim como suas castanhas e amêndoas. As castanhas foram avaliadas secas e, após um período de 72 h submersas em água para facilitar a abertura e minimizar injúrias mecânicas nas amêndoas. Os frutos foram abertos e armazenados sob condições ambiente de laboratório (20±3°C e 70±5% UR) e as análises realizadas foram: Classificação e contagem das amêndoas e castanhas podres ou vazias, peso da amêndoa, peso da castanha, e a teor de nitrogênio nas amêndoas pelo método de Kjeldhal.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados mostraram que os frutos da região JF continham ouriços mais pesados (média de 1.104,28 mg), porém com menor quantidade de sementes, com média de 16 castanhas por ouriço. Os frutos da região JL também foram considerados pesados (média de 885,44 mg) e continham o maior número de castanhas, chegando a 21 por ouriço (média de 18 castanhas/ourião), evidenciando que, embora o fruto seja pesado, suas castanhas e

amêndoas são pequenas (média de peso das amêndoas = 3.941 mg). Já os frutos da região MVV, possuem ouriços

mais leves (média de 676,28 mg) e com menor quantidade de castanhas/fruto, chegando a 10 por ouriço (média de 15). Além disso, os frutos dessa região continham o maior índice de castanhas consideradas ruins, como ocas, podres e/ou deterioradas, principalmente por fungos.

Com relação ao teor de nitrogênio presente nas amêndoas destas castanhas, Santos, et al., (2011), destacam que a sua análise é de grande importância, pois oferece uma boa estimativa do conteúdo proteico, visto que este componente é o elemento de propriedades mais distintas presente nas proteínas. Os resultados referentes à análise de nitrogênio expressaram os seguintes valores para cada área avaliada: área **MVV** com média de 28,685N g/kg; área **JL** com média de 27,399N g/kg; e área **JF** com média de 24,765N g/kg.

Com relação ao teor de proteína obtiveram-se os seguintes resultados respectivamente: **MVV** com média de 156,620g/kg; área **JL** com média de 149,598 g/kg; e área **JF** com média de 135,216 g/kg.

Assim, apesar de apresentarem ouriços relativamente menores e com menor quantidade de castanhas/ourião, as amêndoas das plantas da área MVV contém maiores teores de nitrogênio, consequentemente, maiores teores de proteína bruta.

CONCLUSÕES

As três áreas de destaque na produção de castanha-do-Brasil no estado de Roraima produzem frutos considerados grandes e com bom número de castanhas/ourião. Na área MVV, onde os frutos foram considerados mais leves e com menor quantidade de castanhas/ourião, estas castanhas apresentaram maior média no teor de nitrogênio, evidenciando maior porcentagem no teor de proteína deste produto.

AGRADECIMENTOS

Ao CNPq pela bolsa PIBIC e aos funcionários da Embrapa Roraima responsáveis pela coleta dos frutos.

CARDARELLI, H.R.; OLIVEIRA, A.J. Conservação do leite de castanha-do-pará. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, Campinas, v.57, n.4, p.617, 2000.

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica – SETEC. Cartilha Temática Castanha-do-Brasil. 28 f. Brasília, janeiro de 2010.

SANTOS, O. V. dos; CORRÊA, N. C. F.; LANNES, S. C. da S. *Caracterização física, físico-química, microbiológica e micotoxicológica da castanha-do-brasil (bertholletia excelsa H. B. K)*. Revista Iluminart.

ISSN: 1984-8625 - número 7 - 2011.