

Processo de Secagem para Obtenção da Farinha de Bocaiuva

Yasmin Mayara de Oliveira Garcia¹

Aurélio Vinicius Borsato²

Alberto Feiden³

Adriana Feiden⁴

Fabio Galvan⁵

Karine Aparecida Silva dos Santos⁶

Yasmin Cristine Aguiro Pereira⁷

A bocaiuva é uma palmeira comum no Brasil e em outros países da América do Sul, como, Bolívia, Paraguai e Argentina. A polpa proveniente do fruto da bocaiuva é utilizada na produção de óleo, farinha, cosméticos e na indústria alimentícia. Em Corumbá-MS esta polpa tem sido destinada para fabricação de sorvete (polpa fresca) e para fabricação da farinha (polpa desidratada), que por sua vez abrange setores na área da culinária (em especial, panificação), pesca e pecuária como parte de ração para peixes e gado. As mulheres extrativistas de bocaiuva da Comunidade Antônio Maria Coelho fazem a farinha de modo artesanal e a vendem. Desse modo, é importante a busca de métodos eficientes, de baixo custo e de fácil acesso que auxiliem a obtenção da polpa desidratada para a produção mecânica da farinha. Assim, foram realizados alguns testes de secagem solar, utilizando um secador de metal (tipo gaveta) e uma tela de sombrite. Foram medidas a temperatura (externa e interna), a umidade relativa do ar e a massa das amostras de frutos durante todo o experimento. A umidade dos frutos foi determinada pelo método gravimétrico em estufa a 105 °C por seis horas. O tempo de exposição ao sol variou de acordo com a temperatura e clima no dia do experimento. Notou-se que a exposição solar influenciou na coloração das cascas, que apresentaram colorações diferentes, o que pode indicar que a secagem não foi uniforme. Numa segunda tentativa de estabelecer um padrão na secagem, fez-se a seleção prévia dos frutos em função do tamanho e cor da casca. Entretanto, ainda não se conseguiu equacionar as diferentes variáveis inerentes a este processo de desidratação. Desse modo, há necessidade de seguir testando diferentes condições de secagem de maneira a chegar num método eficiente e de baixo custo, sem comprometer a qualidade da farinha obtida. O padrão de qualidade da farinha tem sido acompanhado de forma participativa pelas mulheres extrativistas de bocaiuva da Comunidade de Antônio Maria Coelho, a fim de obter um produto com qualidade próxima à farinha produzida artesanalmente por elas.

¹Acadêmica da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul e bolsista PIBIC/CNPq na Embrapa Pantanal, Corumbá, MS (yasmin.delgarcia@gmail.com)

² Pesquisador da Embrapa Pantanal, Caixa Postal 109, 79320-900, Corumbá, MS (aurelio.borsato@embrapa.br)

³ Pesquisador da Embrapa Pantanal, Caixa Postal 109, 79320-900, Corumbá, MS (alberto.feiden@embrapa.br)

⁴ Bolsista de suporte técnico na Embrapa Pantanal, Corumbá MS (drica_feiden@yahoo.com.br)

⁵ Pesquisador da Embrapa Pantanal, Caixa Postal 109, 79320-900, Corumbá, MS (fabio.galvani@embrapa.br)

⁶Acadêmica da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul e bolsista PIBIC/CNPq na Embrapa Pantanal, Corumbá, MS (karineassantos3@gmail.com)

⁷Acadêmica da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul e bolsista PIBIC/CNPq na Embrapa Pantanal, Corumbá, MS (yasminpereira1997@hotmail.com)