



CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE SETE TIPOS DE AMENDOINS ORIUNDOS DA TIKNO, FEIJÓ/AC

Ana paula de Souza Araújo¹; Joana Maria Leite de Souza²; Leidiane Silva Saraiva²; Moacir Haverroth²; Almecina Ferreira Balbino³; Lin Shau Ming⁴

¹Fundação de Amparo a Pesquisa do Estado do Acre, Rio Branco/Acre, anapaula.kynowllles@hotmail.com

²Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa Acre, Rio Branco/Acre

³Universidade Federal do Acre, Rio Branco/Acre

⁴Outras, Botucatu/São Paulo

RESUMO: Este trabalho teve como objetivo comparar as características físico-químicas e químicas de sete tipos de amendoins identificados de acordo com o conhecimento tradicional da TI (branco, roxo claro, rajado, preto, roxo, marrom claro, vermelho) coletados na Terra Indígena Kaxinawa de Nova Olinda (TIKNO), Feijó/Acre, coletados na safra de 2015/2016. Os grãos foram analisados para determinação de características físico-químicas (umidade, cinzas, lipídeos, proteínas, carboidratos, atividade de água) e cor instrumental ($L^*a^*b^*$). Os resultados foram comparados por ANOVA e Teste de Tukey ($\alpha=0,05$). Pequenas diferenças físico-químicas foram observadas: a umidade variou de 4,21 a 5,56%; cinzas, de 2,46 a 2,69%; lipídeos, de 48,59 a 51,84%; proteínas, de 23,60 a 27,28%; carboidratos, de 12,57 a 16,10%, e atividade de água, de 0,75 a 0,79. Quanto aos parâmetros de cor, foram observadas diferenças significativas variando da coloração mais clara ($L=63,69$; $a=1,84$; $b=13,15$) para o branco até escuro ($L=29,71$; $a=17,01$; $b=9,40$) para o amendoim identificado como preto. O valor do parâmetro L^* abaixo de 50 caracteriza amostras mais escuras e está associado a luminosidade. A coordenada a^* está associada à dimensão verde (-)/vermelho (+) e a coordenada b^* à dimensão azul (-)/amarelo (+), indicando que a denominação tradicional da TI foi associada as cores mais claras a mais escuras de cada tipo de amendoim. Considerando-se a atividade de água superior a 0,6, os grãos de amendoim não foram considerados microbiologicamente estáveis à temperatura ambiente. As pesquisas deverão ser continuadas para garantir seu uso na alimentação de forma segura.

PALAVRAS-CHAVE: PANC's, Agroecologia, Biodiversidade

AGRADECIMENTOS: à FAPAC/CNPq pela concessão das bolsas de Iniciação Científica, a aldeia TIKNO pelo o fornecimento das matérias-primas e à Embrapa Acre pela infraestrutura física para condução dos experimentos.