

ESTUDO DA QUALIDADE DA TORTA DE AMÊNDOA DE DENDÊ (*Elaeis guineensis*) PRODUZIDA EM DIFERENTES FONTES DE BENEFICIAMENTO.

ZANDONADI, Nívea P.A.¹; RODRIGUES FILHO, José A.²

Devido ao custo alto exercido pela alimentação em um sistema de criação e que afeta o custo final de produção, e devido a facilidade de se obter determinados resíduos agroindustriais na nossa região, este trabalho tem como objetivo avaliar a qualidade da torta de dendê (*Elaeis guineensis*) disponível na região. O estudo consistiu de um acompanhamento da qualidade do material utilizado para extração de óleo de amêndoa e de análises químicas efetuadas na torta obtida após a retirada de óleo. A metodologia empregada foi de coleta mensal do material prensado mecanicamente e da torta de amêndoa correspondente ao material utilizado em cinco diferentes unidades de produção localizadas na região nordeste paraense. Os resultados observados nos materiais beneficiados, mostraram que em algumas unidades as proporções de tegumento de semente foram elevadas o que influenciou na qualidade da torta. Foram observados proporções de amêndoa de 46,07; 83,29; 78,84; 92,94 e 73,72% para as fontes A, B, C, D e E, respectivamente. Os dados de composição química das fontes mostraram resultados de 95,87; 96,45; 96,80; 95,20; 94,59 para a matéria orgânica, 6,26; 13,88; 14,14; 17,15; 15,64 para o extrato etéreo, 32,11; 27,52; 26,74; 25,20; 28,29 para a fibra bruta e 8,58; 13,12; 12,91; 14,40; 14,17 para a proteína bruta, para as fontes A, B, C, D e E, respectivamente. Os resultados deste trabalho mostraram que a torta de amêndoa de dendê apresenta uma variação considerável em função do percentual de tegumento de semente, que variou de 7,06 a 53,93% dependendo da unidade de beneficiamento, isto ocorrendo provavelmente devido o tipo de maquinário utilizado e os ajustes necessários para separação do material triturado. Com relação a composição química, observou-se que os valores de proteína bruta, fibra bruta e extrato etéreo foram variáveis em função da menor ou maior proporção de tegumento de semente na torta.

-
1. Bolsista PIBIC/UAPG/FCAP
 2. Orientador EMBRAPA/CPATU