



## COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE AMÊNDOAS DE BABAÇU EM QUATRO TEMPOS DE ARMAZENAMENTO

*Vicente de Paula Queiroga<sup>1</sup>, Idila Maria da Silva Araújo, Tarcísio Marcos de Souza Gondim, Rosa Maria Mendes Freire, Luiz de Gonzaga Castro Veras*

1. Pesquisador da Embrapa Algodão - vicente.queiroga@embrapa.br

**RESUMO:** Nas regiões produtoras de babaçu, verifica-se a falta de orientação técnica que melhore a qualidade e o rendimento do babaçueiro, especialmente do seu principal produto que é o óleo. Após a coleta dos frutos que caem ao solo, obtém-se da extração das amêndoas de frutos maduros o maior rendimento em óleo. Com este propósito objetivou-se, avaliar a composição química e mineral das amêndoas dos frutos de babaçu, provenientes do município de Barbalha, CE, submetidos às seguintes condições de armazenamento: sem armazenamento (frutos colhidos diretamente do cacho da planta), frutos caídos naturalmente ao chão com 7 dias de armazenamento, frutos com 180 dias de armazenamento a céu aberto e frutos com 180 dias de armazenamento em depósito com cobertura. No Laboratório de Análise de Alimentos da Embrapa Agroindústria Tropical, Fortaleza, CE determinou-se: teor de água, teor de óleo, proteína, cinza e carboidrato, a partir de 10 frutos coletados no ano agrícola 2013 por tratamento, em que os dados obtidos foram analisados em delineamento inteiramente casualizado com cinco repetições, tendo as médias sido comparadas pelo teste de Tukey. O efeito significativo de 1% esteve presente em todas as variáveis estudadas. Com relação ao teor de água, os resultados foram elevados significativamente para as amêndoas de babaçu analisadas de frutos imaturos colhidos diretamente do cacho da planta (73,73%) em comparação aos valores baixos de 5,75% e 6,17% dos tratamentos analisados aos 7 dias e aos 180 dias de armazenamento em depósito com cobertura, respectivamente. Para o teor de óleo, constatou-se uma superioridade significativa dos frutos colhidos maduros e armazenados por 7 dias (47,51%) em comparação aos frutos armazenados por 180 dias em depósito com cobertura (45,15%), os quais por sua vez diferiram dos frutos armazenados a céu aberto (32,24%). Enquanto os colhidos diretamente do cacho e sem armazenamento (fruto ainda verde) apresentaram o menor valor (14,61%). Com relação ao teor de proteína das amêndoas de babaçu, houve superioridade significativa em favor dos tratamentos zero armazenamento (colhidos do pé) e armazenados por 180 dias a céu aberto em comparação aos armazenados por 7 dias, ficando com valor inferior os frutos armazenados por 180 dias em depósito com cobertura (7,04%). Por outro lado, as variáveis teores de carboidratos e de cinza das amêndoas apresentaram maior destaque significativo para os seguintes períodos de armazenamento: frutos a céu aberto e em depósito com cobertura por 180 dias de armazenamento e 7 dias de armazenamento, respectivamente. Com base nos resultados obtidos concluiu-se que: o rendimento em óleo (%) foi influenciado significativamente com o tempo de armazenamento e seu teor em óleo reduziu quando o fruto é colhido imaturo na planta.

**Palavras-chave:** composição centesimal, colheita, frutos de babaçu.

**Apoio:** Embrapa Agroindústria Tropical.