



INFLUÊNCIA DO ARMAZENAMENTO DOS FRUTOS SOBRE A COMPOSIÇÃO MINERAL DE AMÊNDOAS DE BABAÇU

Vicente de Paula Queiroga¹, 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: A atividade de extrativismo da amêndoa de babaçu envolve o trabalho de mais de 100 mil famílias somente no estado do Maranhão, em função dos diversos usos que ela oferece. Dentre esses, destaca-se o da folha para uso em construções e artesanatos, e das amêndoas e mesocarpo para fins cosméticos e culinários. Após a coleta dos frutos que caem ao solo, obtém da extração das amêndoas de frutos maduros o maior rendimento em óleo. Com este propósito objetivou-se, avaliar a composição 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 a céu aberto; frutos com 180 dias de armazenamento a céu aberto e frutos com 180 dias de armazenamento em depósito com cobertura. No Laboratório de Química da Embrapa Agroindústria Tropical, Fortaleza, CE determinou-se: teor de nitrogênio (N), fósforo (P), potássio (K), cálcio (Ca), magnésio (Mg), sódio (Na) e enxofre (S) a partir de 10 frutos coletados no ano agrícola 2013 por tratamento. A determinação das concentrações de macro (P, K, Ca, Mg) e micronutriente (Na) foram obtidas a partir da digestão nítrica-perclórica das amostras das amêndoas de babaçu, segundo metodologia descrita por SILVA (1999). O P foi quantificado pelo método colorimétrico da redução do fosfomolibdato pela vitamina C em espectrofotômetro, modificado por Braga e Delfelipo (1974), o Na e o K por fotometria de chama, e o Ca e Mg em espectrofotometria de absorção atômica. O N foi mineralizado por digestão sulfúrica e quantificado por destilação pelo método Micro-Kjeldahl (AOAC, 1998). O S foi determinado em analisador elementar CNHSPerkin-Elmer a partir da combustão de amostra à 1000°C. Os dados obtidos foram analisados em delineamento inteiramente casualizado com cinco repetições, tendo as médias sido comparadas pelo teste de Tukey. Houve efeito significativo ao nível de 1% de probabilidade em todas variáveis estudadas, sendo que os maiores coeficientes de variação variaram entre 10,04% e 14,98% para os elementos fósforo, potássio, magnésio e sódio, o que significa menor precisão experimental durante a condução dos testes de laboratório. Observou-se superioridade significativa das amêndoas imaturas de babaçu colhidas diretamente do cacho em relação a todos os elementos minerais estudados, exceto o nitrogênio (N), principalmente quando se trata do armazenamento a céu aberto por 180 dias. Este resultado era esperado, pois, em geral, as amêndoas dos frutos imaturos são mais ricas em nutrientes minerais do que as de frutos caídos naturalmente ao solo no seu ponto de maturação. Para as amêndoas avaliadas aos 7 dias (T2) e 180 dias de armazenamento em depósito com cobertura (T4), houve uma redução significativa para os elementos minerais nitrogênio (N), cálcio (Ca), sódio (Na) e enxofre (S). Com base nos resultados as amêndoas provenientes de frutos maduros colhidos aos 7 dias (T2) e armazenados por 180 dias em depósito com cobertura (T4) possuem baixas concentrações de elementos minerais em comparação aos demais tratamentos (T1 e T3).

Palavras-chave: coco de babaçu, composição mineral, armazenamento.

Apoio: Embrapa Agroindústria Tropical.