

VALOR NUTRICIONAL DA AMÊNDOA DE LICURI (*Syagrus coronata*) UTILIZADA EM PREPARAÇÕES CULINÁRIAS NA REGIÃO DO SEMI-ÁRIDO BAIANO.

ANTONIASSI, R. (1); FREITAS, S.C. (1); OLIVEIRA, S.P. (1); VIEIRA, T.M.F.S. (1); BIZZO, H.R. (1); FOLEGATTI, M.I.S (2); MIRANDA, P.C. (3) Embrapa Agroindústria de Alimentos, Av. das Américas 29501, Rio de Janeiro, RJ, 23020-470. (2) Embrapa Meio ambiente. (3) Embrapa Mandioca Fruticultura, Cruz das Almas – BA E-mail: rosemar@ctaa.embrapa.br

O licuri, chamado também de uricuri ou ouricuri, é uma das principais palmeiras da região semi-árida do Nordeste. O fruto do licuri possui uma amêndoa adocicada, sendo utilizado na alimentação humana e animal. Este estudo teve como objetivo avaliar as formas de utilização e a composição química da amêndoa do licuri. Um questionário foi aplicado a quarenta donas de casa, em quatro comunidades rurais do semi-árido baiano, tendo sido solicitado às mesmas a descrição dos principais pratos típicos preparados nos domicílios. Foram analisadas amostras de licuri cruas e cozidas coletadas na região e comercializadas em feiras, segundo métodos da AOAC (2000) e AOCS (1997). O uso do licuri para o preparo de cocada foi citado por 37,5% das entrevistadas e para a obtenção de leite de licuri, utilizado na forma de molhos para carnes e peixes ou arroz doce, foi citado por 15,0% delas. A amêndoa de licuri apresentou um alto teor de óleo que variou de 61 a 66 %, sendo que o ácido graxo predominante foi o láurico que representou em torno de 50% do óleo, seguido de mirístico, caprílico e oléico, e semelhante a gordura de babaçu e côco. Os teores de proteína e de fibra alimentar da amêndoa variaram de 8 a 10 e de 13 a 15%, respectivamente. Os minerais predominantes na amêndoa foram o potássio (508 a 517 mg/100g), fósforo (325 a 346 mg/100g), magnésio (132 a 162 mg/100g) e cálcio (33 a 36 mg/100g) e quanto aos microelementos, foram o cobre (0,98 a 1,08 mg/100g), manganês (2,3 a 3,5 mg/100g) e ferro (2,6 a 3,2 mg/100g). A amêndoa do licuri é um produto disponível na região do semi-árido baiano, utilizada em várias preparações culinárias e que pode ser considerada uma boa fonte de energia e de minerais como o potássio, fósforo, magnésio, cobre, manganês e ferro.

Apoio financeiro: CNPq (Proc. n° 50.3854/2003-4)