Tratamento e desidratação do bagaço de caju para utilização em hambúrgueres vegetais

Wivian de Sousa Mesquita^{1*}; Janice Ribeiro Lima²; Luisa Mariana Victor de Oliveira³; Aline Nascimento da Costa³

¹Universidade Estadual do Ceará; ²Embrapa Agroindústria Tropical;

³Universidade Federal do Ceará; *wiviansm@gmail.com

O pedúnculo de caju possui propriedades benéficas à saúde humana, sendo bastante utilizado na indústria para fabricação de sucos, doces, néctares entre outros. O processo de beneficiamento do pedúnculo gera uma grande quantidade de resíduo que, geralmente, é descartado. Uma das maneiras de aumentar a vida útil do pedúnculo de caju e de seus derivados é através de sua desidratação, levando-se em conta o grande desafio dessa técnica: remover a umidade de forma que haja o mínimo de modificações possíveis nas estruturas do alimento. Este trabalho teve como objetivo avaliar a ação do processo de desidratação por liofilização e secagem em estufa com circulação forçada de ar, bem como da moagem, em fibra de caju oriunda do bagaço. A fibra de caju passou por um procedimento de lavagem e prensagem em *expeller* por cinco vezes, depois foi seca e moída, obtendo-se cinco tratamentos: T0, fibra úmida prensada em *expeller*; T1, fibra seca em estufa; T2, fibra seca em estufa e moída; T3, fibra liofilizada; T4, fibra liofilizada e moída. O rendimento da prensagem foi de 75,7% e do processo de desidratação foi, em média, 18%. As fibras foram analisadas para capacidade de absorção de água e de óleo, granulometria, umidade, atividade de água e cor instrumental. A umidade passou de 78% na fibra úmida para menos de 6% em todos os tratamentos e a atividade de água foi inferior a 0,40, o que inviabiliza o desenvolvimento microbológico. Tanto a capacidade de absorção de água quanto a de óleo foram maiores para as fibras liofilizadas, mas a moagem não influenciou essas características. A secagem em estufa produziu fibras de coloração mais avermelhada do que a liofilização. As fibras foram ainda reidratadas e utilizadas na elaboração de hambúrgueres vegetais analisados sensorialmente. As fibras liofilizadas produziram hambúrgueres pouco coesos o que dificultou sua fritura. Os hambúrgueres vegetais preparados com as fibras de todos os tratamentos foram bem aceitos pelos provadores, demonstrando que é possível reidratar fibras de caju secas para produção de hambúrgueres vegetais sem alterar suas características.

Palavras-chave: caju, fibras, prensagem, secagem, sensorial.

Apoio: CNPq.