



## **AVALIAÇÃO QUÍMICA E SENSORIAL DA FARINHA DE LICURI**

**RAIANE OLIVEIRA SALLES\*** (ESCOLA TÉCNICA FEDERAL DE QUÍMICA); **REGINA CÉLIA DELLA MODESTA** (EMBRAPA AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS); **ROSEMAR ANTONIASSI** (EMBRAPA AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS); **MARÍLIA I. S. FOLEGATTI** (EMBRAPA MEIO AMBIENTE); **GLEISE FIAES** (EMBRAPA MANDIOCA FRUTICULTURA); **CRISTIANE S. C. SILVA** (EMBRAPA AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS); **MARCELO T. ANDRADE** (EMBRAPA AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS); **MARCIA NITSCHKE** (EMBRAPA AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS); **PRISCILA LEAL DA SILVA ALVES** (EMBRAPA MANDIOCA FRUTICULTURA)

\*E-mail: rosemar@ctaa.embrapa.br

O licuri (*Syagrus coronata*) é uma das principais palmeiras do semi-árido baiano e seu fruto possui uma amêndoa adocicada que é consumida diretamente ou utilizada em várias preparações. A amêndoa do licuri moído, chamada de farinha, é utilizada em biscoitos, leite de licuri e outros pratos. Este estudo teve como objetivo avaliar a rancificação da farinha através das avaliações química e sensorial. Assim, foi necessário selecionar provadores capazes de discriminar aroma e sabor de oxidação/rancificação e para isso foi usado o teste triangular, com exigência de acerto de 65%. As amostras foram de farinha controle (acidez de 0,35% de ácidos graxos livres) versus farinha submetida à oxidação acelerada em estufa a 60°C (acidez de 0,58%). Foram selecionados nove provadores com habilidade para discriminar essas características. Para o treinamento destes provadores, a farinha de licuri foi obtida num segundo processamento e apresentada contra amostras submetidas a aquecimento em estufa por até cinco dias. Desde o início do treinamento, os provadores perceberam aroma e sabor de ranço em todas amostras, inclusive no controle (acidez de 0,78%) em relação às demais amostras com acidez em torno de 1%. O índice de peróxidos para todas as amostras analisadas foi zero. Portanto, a amostra controle do segundo lote apresentava aroma e sabor de ranço, ficando inviável avaliar sensorialmente esse lote. Verificou-se que o tempo entre a retirada do sol e a quebra do licuri, foram maiores no segundo processamento, iniciando a oxidação e acelerando a hidrólise, que é característica de gordura com ácidos graxos de baixo peso molecular. Microbiologicamente, no entanto, as farinhas não apresentaram *Salmonella*, coliformes fecais e *Staphylococcus*, apresentando valores aceitáveis de coliformes totais (comparando-se com padrões de coco ralado). Portanto, concluiu-se que, além de manter as BPF, o tempo e as condições de secagem devem ser controlados para manter um nível de oxidação menor possível.

**Palavras-Chave:** farinha de licuri, oxidação, avaliação sensorial

### **Agradecimentos:**

Apoio financeiro: CNPq (Proc. nº 50.3854/2003-4)

PROMOÇÃO



REALIZAÇÃO

