

Potencial de aproveitamento total das sementes de frutos do cupuaçu cultivado em Roraima

SOUSA, Rita de Cássia Pompeu¹; *SILVA, Marcelo Ribeiro²; LIMA-PRIMO, Hyanameyka Evangelista³.

^{1,3} Embrapa, Distrito industrial, CEP 69301-970, Boa Vista-RR. e-mail: rita.sousa@embrapa.br; Hyanameyka.lima@embrapa.br;

² Aluno do curso de Agronomia UFRR – RR, Bolsista PET-AGRO; e-mail: marceloribeiro.tec@gmail.com.

Palavras Chave: Coproduto, frutos, produto, *Theobroma grandiflorum*.

INTRODUÇÃO

Nos últimos anos, com a valorização dos produtos da Amazônia, houve grande incremento no plantio do cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*) no norte e sul do Estado de Roraima, tanto por produtores da agricultura familiar quanto por comunidade indígenas, chegando alguns a alcançarem uma produção em torno de 1.200 kg/ha (Embrapa, 2015). É considerado, como uma das frutas de potencial econômico da Amazônia principalmente pelas características de sabor, aroma e possibilidades de utilização doméstica e agroindustrial da sua polpa. Entretanto, no seu processamento gera grande quantidade de resíduos, cascas e sementes, os quais já são aproveitados em outros estados da região norte. No Amazonas para produção do cupulate, ração, adubo e até biodiesel (CUPUAMA, 2014). Das sementes pode ser obtido por meio de processamento, gordura, torta e ainda um resíduo originado da mistura de ambos. Portanto, o presente trabalho tem como objetivo avaliar preliminarmente, em laboratório, o potencial de aproveitamento total de sementes provenientes do processamento de frutos do cupuaçu cultivados em Roraima.

MATERIAL E MÉTODOS

A pesquisa foi realizada na parte interna e externa do laboratório de resíduos, localizado na sede da Embrapa Roraima, em Boa Vista-RR, no ano de 2015. Na realização do experimento utilizou-se uma prensa hidráulica modelo MA – 098/A com finalidade de esmagamento e extração da gordura das sementes de cupuaçu e a obtenção da torta. Foram utilizadas quatro amostras representativas de sementes (1, 2, 3 e 4) pertencentes a frutos de diferentes cultivares coletados no estado de Roraima. As amostras foram secadas em estufa a 65 °C e pesadas em balança eletrônica de precisão modelo JH2102. O processo de extração consistiu na prensagem das sementes deixando-as secas e aparentemente sem gordura. Após, uma classificação foi definida para os resultados obtidos no processamento das sementes. Estes são demonstrados por meio de estatística descritiva obtida via tabulação e análise dos dados por meio de planilha eletrônica do Excel.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na Tabela 1, estão relacionados os resultados obtidos na avaliação comparativa preliminar das amostras de sementes do estado de Roraima. No processamento são gerados gordura (produto) e torta denominada como coproduto (Tabela 1). Este, por definição, é considerado

como matéria-prima gerada a partir do processamento dos produtos primários (ANFALPET, 2011).

Tabela 1: Avaliação comparativa das características físicas das sementes de cupuaçu quanto ao rendimento percentual de produto (gordura), coproduto (torta) e resíduos do processamento (perdas).

Estatística descritiva Amostras	Produto (gordura)	Coproduto (torta)	Resíduos do processamento (perdas)
Média	8,81	81,40	9,88
Desvio padrão	2,17	1,72	1,50
Varição	4,70	2,95	2,24
Máximo	10,80	83,88	11,65
Mínimo	5,82	79,98	8,08

*Perda - gordura fixa impregnada na torta; retida na bandeja; e gordura volatizada.

O rendimento percentual de torta ficou em torno dos 80%. Rodrigues et al. (2010) afirmam que a torta de cupuaçu é uma excelente alternativa na suplementação animal. De acordo com (PARENTE, et al., 2003), as sementes do cupuaçu são muito ricas em gordura (57% do peso seco), sendo que a prensagem destas podem produzir até 13,5 kg de manteiga. Com relação às perdas, buscam-se novas tecnologias para aprimorar todo processo e aumentar o rendimento percentual de gordura.

CONCLUSÕES

No processamento das sementes de cupuaçu por prensagem obtiveram-se resultados preliminares, que nos permite concluir que possuem potencial razoável para aproveitamento total do produto e coproduto gerado.

ANFALPET. Uso de co-produtos na alimentação de cães e gatos. Disponível em: <http://anfalpet.org.br/portal/index.php?option=com_content&view=article&id=868:uso-de-co-Produtos-na-limentacao-de-caes-e-gatos%catid=16:noticias&Itemid=1> Acesso: agosto 2011.

CUPUAMA. Aproveitamento total do cupuaçu. Proposta da Empresa apresentada na UFAM-PPGBIOTEC, 2014.

EMBRAPA. Fortalecimento da produção de cupuaçu de seus subprodutos no extremo norte do Brasil. Disponível em: <http://cupuacuforte.com.br/site/projeto/> Acesso: Julho 2015.

RODRIGUES, L. S.; LOURENÇO JÚNIOR, J. B.; SILVA, A. G. M.; et al. Consumo voluntário de torta de cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*), por ovinos, na Amazônia oriental. IV Congresso Latino Americano de Nutrição Animal. São Pedro: SP, 2010.

PARENTE, V. M.; OLIVEIRA JÚNIOR, A. R.; COSTA, A. M. Projeto potencialidades regionais: estudo de viabilidade econômica Cupuaçu. Instituto Superior de Administração e Economia ISAE/Fundação Getúlio Vargas (FGV). Amazonas: Manaus, 2003.