

Universidade Federal do Acre XXVI Seminário de Iniciação Científica da UFAC Cruzeiro do Sul, Acre dias 19 e 20 de outubro de 2017 e Rio Branco, Acre dias 24 e 25 de outubro de 2017



ARMAZENAMENTO DE RESÍDUOS DO PROCESSAMENTO DE FRUTEIRAS PARA ALIMENTAÇÃO HUMANA

Joicyanne Dutra da Silva Pereira¹; Virgínia de Souza Álvares²; Sandy Barbosa de Sousa²; Vlayrton Tomé Maciel²; Ailson Luiz Sudan Madruga²

¹Fundação de Amparo a Pesquisa do Estado do Acre, Rio Branco/Acre, joicyannedutra.cbio@gmail.com ²Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa Acre, Rio Branco/Acre

RESUMO: A fruticultura é um setor relevante do agronegócio brasileiro, mas a geração de resíduos da industrialização é um problema. O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito da secagem e armazenamento na durabilidade de resíduos do processamento de frutos de bacaba para alimentação humana. O resíduo (torta obtida da extração do óleo do mesocarpo de bacaba) foi coletado no projeto RECA, Nova Califórnia, Rondônia, transportado para Embrapa Acre, seco em estufa a 50 °C até peso constante, triturado e armazenado à temperatura ambiente média de 28°C, por 30 dias, sob diferentes tratamentos: T1= sem embalagem; T2= embalagem aluminizada sem vácuo e T3= embalagem aluminizada com vácuo. Após o armazenamento, as amostras foram avaliadas quanto à composição centesimal, pH, acidez, colorimetria (coordenadas L, a* e b*) e atividade água. Os dados foram analisados em delineamento inteiramente casualisado, fatorial 3 x 2 (três tratamentos e 2 tempos de armazenamento) e quatro repetições. O valor de proteína encontrado foi maior do que de outros resíduos agroindustriais, indicando sua potencialidade. Com o armazenamento não houve escurecimento da farinha de bacaba, sendo que a embalagem foi benéfica para a manutenção da umidade do resíduo. Contudo mais estudos devem ser realizados a fim de recomendar este resíduo para a alimentação humana, como análises microbiológicas, sensorial, dentre outros.

PALAVRAS-CHAVE: Bacaba, Oenocarpus Bacaba, Agroindustrialização

AGRADECIMENTOS: À FUNTAC pelo empréstimo de equipamento para extração de óleo, à FAPAC/CNPq pela concessão da bolsa de Iniciação Científica, ao projeto RECA pelo fornecimento dos resíduos e à Embrapa Acre.