



CARACTERIZAÇÃO DA FARINHA OBTIDA DA EXTRAÇÃO DE ÓLEO DE BACABA COMO APROVEITAMENTO DE RESÍDUOS AGROINDUSTRIAIS

Vlayrton Tomé Maciel¹; Virgínia de Souza Álvares²; Joicyanne Dutra da Silva Pereira³; Sandy Barbosa de Sousa³; Natália Bortoleto Athayde²; Ailson Luiz Sudan Madruga²

¹Outras, Rio Branco/Acre, vlayrton.maciел@embrapa.br

²Outras, Rio Branco/Acre

³União Educacional do Norte, Rio Branco/Acre

RESUMO: O aproveitamento de subprodutos agroindustriais reduz o custo de produção e a geração de resíduos. O objetivo foi caracterizar a farinha da extração de óleo de bacaba como aproveitamento de resíduos agroindustriais. Os frutos foram colhidos no Projeto Reça, Nova Califórnia, Rondônia e transportados para Embrapa Acre, Rio Branco – AC. Foram selecionados, lavados, sanitizados e branqueados (50 °C/ 5 minutos). O processamento foi em despolpadeira industrial (4:2,5 v/p), com desidratação em estufa a 45°C/48h e prensagem hidráulica (15 toneladas/20 minutos). O resíduo foi seco em estufa a 50 °C até peso constante, triturado e armazenado à temperatura ambiente média de 28°C por 30 dias. As análises foram: composição centesimal, pH, acidez, colorimetria (coordenadas L, a* e b*) e atividade água. O delineamento foi inteiramente casualizado, com 2 tratamentos (0 e 30 dias de armazenamento) e 4 repetições. Os dados foram submetidos à ANOVA e teste de Tukey 5%. O resíduo de bacaba recém coletado possui média de 7,23% de umidade; 3,43% de cinzas; 11% de proteína; 35,90% de extrato etéreo; 1,26% de fibra; 48,40% de carboidratos; 990,68 kcal; 0,53 de atividade de água; 18,27, 7,69 e 4,04 para as coordenadas L, a* e b*, respectivamente; 7,66 de pH e 1,73% de acidez. Teor lipídico, valor energético e proteína são elevados, mas reduzem com o armazenamento, além da farinha se tornar mais clara e amarelada. Após o armazenamento houve aumento de umidade e atividade de água. Contudo mais estudos são necessários para recomendar este resíduo para alimentação humana.

PALAVRAS-CHAVE: Resíduos Agroindustriais, Frutas da Amazônia, *Oenocarpus bacaba*

AGRADECIMENTOS: A FUNTAC pelo empréstimo de equipamento para extração de óleo, à FAPAC/CNPq pela concessão das bolsas de Iniciação Científica, ao projeto RECA pelo fornecimento dos resíduos e à Embrapa Acre pela infraestrutura física para condução dos experimentos.