



## INFLUÊNCIA DA TEMPERATURA DE SECAGEM DA POLPA NA COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DA FARINHA OBTIDA A PARTIR DA EXTRAÇÃO DE ÓLEO DE BACABA

Joicyanne Dutra da Silva Pereira<sup>1</sup>; Virgínia de Souza Álvares<sup>2</sup>; Sandy Barbosa de Sousa<sup>2</sup>; Vlayrton Tomé Maciel<sup>2</sup>; Ailson Luiz Sudan Madruga<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa Acre, Rio Branco/Acre, joicyannedutra.cbio@gmail.com

<sup>2</sup>Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa Acre, Rio Branco/Acre

**RESUMO:** Um dos problemas das agroindústrias é a geração de resíduos, que podem ser reaproveitados para diversas finalidades. Este trabalho objetivou avaliar a influência da temperatura de secagem da polpa na composição físico-química da farinha obtida a partir da extração de óleo de bacaba. Os frutos foram colhidos no Projeto Reça, Nova Califórnia, Rondônia e transportados para a Embrapa Acre, Rio Branco – AC. Foram selecionados, lavados, sanitizados e branqueados (50 °C/ 5 minutos). O processamento foi em despoldadeira industrial (4:2,5 v/p), com desidratação em estufa a 45°C/48h, 65°C/24 h ou 85°C/10h e prensagem hidráulica (15 toneladas/20 minutos). Os resíduos foram secos em estufa a 50 °C até peso constante, triturados e analisados em relação à composição centesimal. O delineamento estatístico foi inteiramente casualizado, com 3 tratamentos (temperaturas de secagem da polpa) e 4 repetições. Os dados foram submetidos à ANOVA e teste de Tukey 5%. Não houve diferença significativa entre os tratamentos para os teores de umidade, fibra bruta total e valor energético, embora para o teor de umidade o coeficiente de variação tenha sido elevado. Contudo, para as demais variáveis, houve interferência da temperatura de secagem da polpa na composição centesimal dos resíduos, com tendência de melhor resultado para a polpa desidratada a 45 e 85°C. Mesmo após a extração de óleo os resíduos permaneceram com elevado teor de lipídeos em sua composição, 26,02 a 35,97%. Estes resultados servirão para o ajuste futuro da metodologia de extração de óleo de bacaba pelo método de prensagem hidráulica manual.

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

**AGRADECIMENTOS:** à 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.