

Farinha de pupunha: conformidade quanto à legislação nacional e estimativa da vida de prateleira

José Tiago Costa Mendonça^(1,3), Samara Costa Anchieta de Jesus⁽¹⁾, Nádia Elígia Nunes Pinto Paracampo⁽²⁾ e Laura Figueiredo Abreu⁽²⁾

⁽¹⁾ Estudante de graduação da Universidade Federal do Pará, bolsista CIEE na Embrapa Amazônia Oriental, Belém, PA. ⁽²⁾ Pesquisadora, Embrapa Amazônia Oriental, Belém, PA.

⁽³⁾ jose.mendonca@icen.ufpa.br

Introdução: O baixo teor de umidade em farinhas facilita seu armazenamento e transporte, além de prolongar sua vida útil, por dificultar a deterioração por microrganismos e a disseminação de pragas como insetos. O valor absoluto da atividade de água dá uma indicação segura do conteúdo de água livre no alimento, sendo esta a única forma de água utilizada por parte dos microrganismos. **Objetivos:** Este trabalho teve como objetivo determinar a atividade de água e a umidade para estimar o tempo de prateleira da farinha de pupunha (*Bactris gasipaes* Kunth), quando armazenada em condições controladas. **Metodologia:** A farinha de pupunha foi armazenada sob as temperaturas de 25, 35 e 45 °C por, aproximadamente, 30 e 60 dias. A determinação de umidade foi realizada por aquecimento direto da amostra a 105 °C. A atividade de água foi mensurada por meio de analisador de atividade de água por ponto de orvalho, Aqualab, modelo DEW, 4TE, Decagon. Todas as análises foram realizadas em triplicata. Os resultados de atividade de água foram submetidos à estatística descritiva e ao teste de comparação de médias, para o qual se empregou o teste de Dunnett para comparar cada um dos tratamentos com o tratamento controle. O nível descritivo (p-valor) adotado em todos os testes aplicados foi $p < 0,05$. Os cálculos foram realizados usando os softwares Excel® 2010 (Microsoft, WA, USA) e Minitab® 19 (Minitab Statistical Software, PA, USA). **Resultados:** O teor de umidade na farinha de pupunha sob as diferentes temperaturas estudadas variou de 9,86% (0 dia) a 12,71% (45 °C por 60 dias). Foi observado aumento nos teores de atividade de água na farinha de pupunha, variando de $0,5858 \pm 0,0068$ no tempo 0 dia a $0,7343 \pm 0,0045$ (45 °C por 60 dias). Com base nos dados de atividade de água, o tempo de prateleira foi estimado utilizando modelo linear, a partir do tempo no qual a farinha atinja atividade de água igual a 0,6 na temperatura de comercialização (35 °C). **Considerações finais:** Os teores de umidade na farinha de pupunha

sob as diferentes condições de temperatura e tempo atenderam a RDC nº 711 (Anvisa), cujo requisito de qualidade é limite máximo igual a 15%. O tempo de prateleira estimado na temperatura de 35 °C foi de aproximadamente 9 dias para a farinha de pupunha.

Termos para indexação: *Bactris gasipaes* Kunth., umidade, atividade de água.

Fonte de financiamento: Embrapa/Projeto 30.21.90.089.00.00.