I Seminário de Iniciação Científica e II Seminário Avançado de Pesquisa da UNIFAP

0006-COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DA CASTANHA-DO-BRASIL (*Bertholletia excelsa*) COMERCIALIZADA EM MACAPÁ E SANTANA (AP). Márcia Simone Amaral Lobato (Estagiária Embrapa Amapá/Bolsista-FUNDAP) (<u>marciasimone-ap@bol.com.br</u>) e Valéria Saldanha Bezerra (Eng. Agr. MSc. Embrapa Amapá) (<u>valeria@cpafap.embrapa.br</u>)

Márcia Simone Amaral Lobato

A castanha-do-brasil brevemente será designada castanha-da-amazônia por estar presente na maioria dos países amazônicos, principalmente em terras brasileiras onde são encontradas suas mais numerosas formações compactas. A produção estadual de 1,6 t de castanha em 1998, correspondeu a 6,1% da produção nacional e 37,52% do valor da produção agrícola estadual. Os principais pólos de produção de castanha no estado compreendem a região do Jari, destacando-se o município de Mazagão e os vales dos rios Maracá, Iratapuru e Cajarí. A amêndoa contida no interior da castanha-do-brasil é utilizada como alimento e considerada a proteína vegetal mais completa, além do seu teor significativo de lipídios. O objetivo deste trabalho foi avaliar o valor nutritivo através da composição centesimal da amêndoa da castanha-do-brasil comercializada nas quatro principais feiras dos município de Macapá e Santana oriundas das Reservas de Iratapuru, Cajari e Maracá. As análises foram realizadas no Laboratório de Alimentos da Embrapa Amapá. Os frutos foram selecionados, descartando-se os deteriorados, em seguida, foram descascados e despeliculados manualmente. O teor de umidade (%) das amêndoas foi determinado gravimetricamente em estufa a 105°C durante 24 horas e, a matéria seca determinada por diferença. Os sólidos solúveis totais (°Brix) determinados em refratômetro American Optical (AOAC, 1990). A acidez total titulável (ml de NaOH 0,1N.100g de amostra-1) foi determinada pela técnica da AOAC (1990) e do mesmo extrato mediu-se o pH utilizando-se peagâmetros marca METROHM. O extrato etéreo foi obtido por extração contínua com éter etílico em aparelho tipo Soxhlet (AOAC, 1990). O teor de proteína bruta determinado pelo método micro-Kjedahl conforme procedimento da AOAC (1990). As cinzas foram avaliadas pelo método gravimétrico por incineração, segundo técnicas Adolfo Lutz (1985). Os resultados ainda não estão disponíveis pois se encontram em tabulação.