

OBTENÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DA FARINHA DE MESOCARPO DE MANGOSTÃO (*Garcinia mangostana* L.)

OLIVEIRA, J.A.R. (1); CARVALHO, A.V. (2); CHISTÉ, R.C. (1); MARTINS, L.H.S. (1)

- (1) Universidade Federal do Pará – Campus Universitário do Guamá, Rua Augusto Côrrea, CEP 66075-110 - Belém, PA, Brasil. E-mail: johnattrocha@yahoo.com.br.
- (2) Embrapa Amazônia Oriental – Travessa Dr. Enéas Pinheiro, s/n, Bairro: Marco – CEP: 66095-100, Belém – PA.

O aproveitamento de resíduos de frutas, principalmente cascas, como matéria-prima para o desenvolvimento de novos produtos é de grande interesse para a economia do país, uma vez que agrega valor a subprodutos, além de reduzir o acúmulo dos mesmos nos pátios das indústrias processadoras. Uma forma alternativa de aproveitamento e conservação das características nutritivas é a farinha para consumo humano. Nesta forma ela pode ser estocada por maior período, sendo leve e de fácil manuseio. Além disso, pode ser utilizada como matéria-prima em bolos, pães e outros produtos, em substituição total ou parcial à farinha de trigo. O objetivo deste trabalho foi caracterizar físico-quimicamente a farinha obtida a partir do mesocarpo de mangostão. Na elaboração da farinha, o mesocarpo dos frutos foi retirado manualmente com o auxílio de faca de aço inoxidável, sendo cortada em seções verticais em relação a semente e em seguida seca à 45°C em estufa com circulação de ar, durante 24 horas. A seguir, o produto seco obtido foi triturado em moinho de facas até aproximadamente 60 mesh, obtendo-se a farinha do mesocarpo de mangostão. Para a caracterização físico-química da farinha obtida, foram realizadas as seguintes análises: atividade de água, acidez total titulável, umidade, cinzas, proteínas, lipídios, açúcares totais e redutores, além de compostos fenólicos totais. Observou-se que a farinha obtida da casca do mangostão apresentou atividade de água de 0,36, acidez total titulável de 3,28 meq de NaOH/100g, 6,15% de umidade, 1,68% de cinzas, 2,20% de proteínas, 1,77% de lipídios, 235,13g/L de açúcares totais e 119,39g/L de açúcares redutores. Já para a análise de compostos fenólicos totais, foi encontrado 56,1 mg fenóis totais/g, valor este significativamente elevado quando comparado a outras farinhas destinadas ao consumo humano.

Palavras-chave: mangostão, farinha, mesocarpo.