

**P287**

**EFEITO DO PROCESSAMENTO DA AMÊNDOA DA CASTANHA DE CAJU NA SENSAÇÃO DE ARDÊNCIA PROVOCADA PELA CONTAMINAÇÃO COM ÁCIDOS ANACÁRDICOS**

Deborah dos Santos Garruti<sup>1</sup>, Katiane Arrais Jales<sup>2</sup>, Laura de Oliveira Andrade<sup>2</sup>, Marcelo Victor Lima<sup>2</sup>, Maria Elisabeth Barros de Oliveira<sup>1</sup>, Tânia da Silveira Agostini Costa<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Embrapa Agroindústria Tropical, CP3761, CEP 60511-110, Fortaleza-CE Brasil, [deborah@cnpat.embrapa.br](mailto:deborah@cnpat.embrapa.br)

<sup>2</sup>Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, Brasil.

<sup>3</sup>Embrapa Recursos Genéticos, Brasília, DF, Brasil.

A transferência de lipídios fenólicos da casca da castanha para a amêndoa durante o beneficiamento pode comprometer a sua palatabilidade. O objetivo desse trabalho foi avaliar o efeito do tipo de corte e o efeito da fritura da amêndoa sobre a intensidade de ardência provocada pela contaminação com ácidos anacárdicos. Foram avaliadas amostras de quatro unidades de beneficiamento (duas de corte semi-mecanizado e duas de corte mecanizado), nas formas natural e frita. Para quantificação dos teores de ácidos anacárdicos utilizou-se o método estabelecido por Agostini-Costa & Jales (2001). A intensidade de ardência (durante a mastigação e após a ingestão) foi determinada por meio de uma escala linear de 9 cm, com julgadores selecionados e treinados. Os resultados foram submetidos a ANOVA, Teste de Tukey e teste de correlação entre dados sensoriais e analíticos. Houve correlação positiva entre o teor de ácido anacárdico e a sensação de ardência. De um modo geral, as amostras obtidas pelo sistema mecanizado apresentaram menor contaminação por ácidos anacárdicos e menor intensidade de ardência que as amostras do sistema semi-mecanizado. A etapa de fritura reduziu os teores de ácido anacárdico na ordem de 32%, em média, bem como a intensidade da ardência provocada por esses compostos.

**P288**

**AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE AMÊNDOAS DE CASTANHA-DO-BRASIL EM USINAS DE BENEFICIAMENTO NO ACRE**

Joana Maria Leite de Souza<sup>1</sup>, Cleísa Brasil da Cunha Cartaxo<sup>1</sup>, Felícia Maria Nogueira Leite<sup>2</sup>, Fabiana Silva Reis<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Embrapa Acre, CP 321, CEP 69908-970, Rio Branco, AC, Brasil, [joana@cpafac.embrapa.br](mailto:joana@cpafac.embrapa.br), [cleisa@cpafac.embrapa.br](mailto:cleisa@cpafac.embrapa.br)

<sup>2</sup>Eng. agrôn., B.Sc, [felicia.leite@hotmail.com](mailto:felicia.leite@hotmail.com)

<sup>3</sup>Embrapa Acre, Bolsista Pibic/CNPq, [fabianasilvareis@hotmail.com](mailto:fabianasilvareis@hotmail.com)

O objetivo desse estudo foi identificar os microrganismos responsáveis pela qualidade sanitária de castanha-do-Brasil em indústrias de processamento de castanha-do-brasil no Acre. Foram coletadas amostras nos meses de agosto de 2001 a maio de 2002, em cinco etapas do processamento. Coliformes totais foram pesquisados pela técnica NMP e a identificação dos fungos segundo metodologia proposta por Pitt & Hoking (1997). O NMP para coliformes totais variou de  $2,3 \times 10^1$  UFC/g a acima de  $2,4 \times 10^3$  UFC/g, em todas as etapas analisadas. Quanto aos coliformes a 45°C, as contagens foram quase sempre acima de  $2,4 \times 10^3$  UFC/g. Em amostras provenientes dos armazéns das indústrias, os resultados foram menores que 3 UFC/g. A pesquisa de mesófilas indicou contaminações de até  $10,53 \times 10^{-4}$  UFC/g. A ocorrência de fungos viáveis ( $1,27 \times 10^{-4}$  a  $6,45 \times 10^{-2}$  UFC/g) foi considerada elevada, sendo *Aspergillus flavus*, *A. niger* e *Penicillium* as espécies mais frequentes. Processos de higienização mal conduzidos e indícios de falhas no processamento ou na estocagem foram os fatores que mais contribuíram para aumentar os níveis de contaminação do produto.