

# ANAIS 2003

## XII SEMINÁRIO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA PIBIC / CNPq / UFAC



Universidade Federal do Acre  
Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação  
Coordenadoria de Apoio à Pesquisa  
Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica  
PIBIC /CNPq / UFAC - 2003

---

### DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS A BASE DE CASTANHA-DO-BRASIL (*Bertholletia excelsa*)

**Bolsista:** Déborah Abraham Nicácio Rodrigues  
**Orientador (a):** MSc. Joana Maria Leite de Souza  
**Unidade:** Embrapa Acre

A castanha-do-brasil (*Bertholletia excelsa*) é considerada uma das maiores riquezas da região Amazônica. Sua amêndoa possui alto valor biológico, contendo 60-70% de lipídios e 12 a 20% de proteína, sendo por esta razão conhecida como "carne vegetal", se constituindo como alternativa para aumentar o valor nutricional de alimentos protéicos vegetais. Este trabalho foi realizado com a finalidade de desenvolver produtos à base de farinha de castanha-do-brasil desengordurada e caracterizá-los química, microbiológica e sensorialmente. As atividades foram desenvolvidas no Laboratório de Tecnologia de Produtos Agroflorestais da Embrapa Acre, em Rio Branco. Foi utilizada farinha de castanha-do-brasil desengordurada obtida a partir da prensagem em prensa tipo expeller, para elaboração de pão de forma, pão caseiro, pão de hambúrguer, bolo e biscoitos, os quais foram analisados quanto à sua composição química, características microbiológicas e aceitação sensorial. Quanto a composição química e nutricional, a farinha de castanha-do-brasil, em 100 g de amostra apresentou 22,25% de proteína bruta, 55,98% de gorduras e 10,86% de carboidratos. Todos os produtos obtidos (pão de forma, pão caseiro, pão de hambúrguer, bolo e biscoitos) foram elaborados com uma concentração de 20 % de farinha de castanha-do-brasil desengordurada. Conforme resultados das análises químicas, dentre os cinco produtos elaborados o pão caseiro apresentou o maior valor protéico (13,42%), com 9,98 % de gordura e com 68,27 % de carboidratos. Já o pão de forma mostrou o menor teor de gorduras (2,12 %), com 12,3 % de proteína e 76,9 % de carboidratos. Conforme análise sensorial, este produto obteve entre 73,55 e 83,6 % de aceitação. O pão de hambúrguer mostrou em sua composição 11,5% de proteína, 8,01% de gordura e 72,98% de carboidratos, tendo uma aceitação 71,5%. O bolo produzido com 20% de farinha de castanha apresentou em sua composição 8,82% de proteína bruta, 19,08% de gordura e 31,86% de carboidratos, com um índice de aceitação de 87 %. O biscoito obteve em sua composição 8,61% de proteínas, 33,76% de gordura e 52,07% de carboidratos, apresentando aceitação de 90,55%.

Recomenda-se a inclusão de produtos à base de farinha de castanha-do-brasil desengordurada, dado seu valor nutricional, em dietas alimentares, principalmente em merendas escolares; A farinha de castanha-do-brasil desengordurada demonstrou ser um produto de alto valor nutritivo que poderá ser utilizada de forma satisfatória na elaboração de produtos de panificação tais como pães (de forma, hambúrguer, caseiro) bolos e biscoitos; Dos produtos obtidos, o pão caseiro apresentou o maior valor protéico. O bolo e o biscoito obtiveram os maiores índices de aprovação.

**Órgão Financiador:** PIBIC/CNPq/Embrapa Acre

---

WebMaster e projetista do CD: **Danielly Silva**

Coordenadoria de Apoio à Pesquisa - UFAC