

PROPEG/COAP

XIV 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 - 2005

OBTENÇÃO DE MASSA INSTANTÂNEA PARA BOLO À BASE DE FARINHA DESENGORDURADA DE CASTANHA – DO – BRASIL

Fabiana Silva Reis
Bolsista Embrapa – Ac

Joana Maria Leite de Souza
Orientadora – Pesquisadora Embrapa – Ac

INTRODUÇÃO: A castanha-do-brasil (*Bertholletia excelsa*) é uma das maiores riquezas da região Amazônica. Estudos sobre beneficiamento de amêndoas para fins alimentícios concluíram que a mesma apresenta alto valor biológico, contendo 60-70% de lipídios e 12 a 20% de proteína. A farinha de castanha-do-brasil parcialmente desengordurada tem alto valor industrial, com sabor e aroma muito semelhantes ao da castanha fresca. Apresentando-se estável, de fácil conservação e oferecendo largas possibilidades de utilização, quer na culinária doméstica ou na indústria de alimentos. Esse trabalho teve como objetivos desenvolver uma mistura de massa para bolo instantâneo à base de farinha de castanha-do-brasil. Foram realizadas a caracterização química, análises microbiológicas e testes de aceitação sensorial.

MATERIAL E MÉTODOS: Para execução deste projeto, utilizou-se castanha-do-brasil beneficiada no município de Brasília-AC. As amêndoas desidratadas foram submetidas a um processo de despeliculação, seguido de moagem em prensa contínua tipo *expeller*, obtendo-se assim a farinha desengordurada de castanha-do-brasil. As atividades foram desenvolvidas no Laboratório de Tecnologia de Produtos Agroflorestais da Embrapa, em Rio Branco Acre, no período de agosto de 2003 a outubro de 2004. A qualidade de um bolo depende de fatores como a escolha da formulação bem balanceada e de procedimentos de mistura e cozimentos adequados ao tipo de bolo a ser produzido. Para a elaboração da mistura de massa instantânea, utilizou-se de 20% de farinha desengordurada de castanha-do-brasil, 5% de fermento em pó, 26% de trigo, 14,25% de amido de milho, 34,25% de açúcar e 0,5% de sal. As análises microbiológicas foram realizadas conforme a técnica do número mais provável (NMP), informações sobre a população de coliformes (teste presuntivo); sobre a população real de coliformes totais (teste confirmativo) e sobre a população de coliformes a 45°C, e contagem padrão em placas para bactérias mesófilas, bolores e leveduras. Para o teste de aceitação sensorial do bolo instantâneo de farinha de castanha-do-brasil, utilizou-se a escala hedônica estruturada de nove pontos ficha n.º 1. Os testes foram realizados na Embrapa Acre, com 30 provadores não treinados, na faixa etária entre 20 e 50 anos de idade.

RESULTADOS: O estudo da composição química da farinha de castanha-do-brasil e, da mistura de bolo instantâneo fabricado com até 20 % de farinha desengordurada demonstraram respectivamente que esta, contém 22,25% para proteína bruta, 55,98% de gordura, 5,46% de fibra bruta e 10,86% de carboidratos. O bolo produzido apresentou em sua composição química 6,62% de proteínas, 10,57% de gorduras, 1,23% de fibras, 74,69% de carboidratos. Os ingredientes exercem diversos tipos de funções nos bolos, atuando como estruturadores, amaciadores, umidificadores, retentores de umidade ou aromatizadores. Não houve indicação de contaminação por microorganismos durante a realização dos testes, estando todos os produtos finais em conformidade com a Resolução n.º 12 de 02 de janeiro de 2001 do Ministério da Saúde. A análise sensorial, feita utilizando-se a ficha N.º 1, com painel de 30 degustadores não treinados apresentou os seguintes resultados para aparência 96% de aceitação, 95% para a textura do produto e, quanto ao sabor, foi conferido ao bolo 91,56% de aceitação.

CONCLUSÃO: A farinha de castanha-do-brasil é um produto de alto valor nutritivo que poderá ser utilizado na alimentação humana, principalmente em produtos de panificação tais como pães, biscoitos e bolos com grande índice de aceitação. A

ausência de contaminação microbiana indica a eficiência na higienização de equipamentos e utensílios, evitando a contaminação cruzada durante o processo de fabricação dos produtos.

PALAVRAS CHAVES: castanha-do-brasil; massa bolo instantânea; Qualidade nutricional.

Órgãos financiadores: FINEP/CNPQ/EMBRAPA



COAP

WebMaster e projetista do CD: **Danielly Silva e Thales Bessa**
Coordenadoria de Apoio à Pesquisa - UFAC