



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

INFLUÊNCIA DA PROPORÇÃO BANANA: CASTANHA SOBRE A SOLUBILIDADE E AS PROPRIEDADES BROMATOLÓGICAS DOS MINGAUS DESIDRATADOS

Pedro Gomes de Oliveira Junior
Bolsista Embrapa - AC

Joana Maria Leite de Souza
Orientadora - Pesquisadora Embrapa - AC

INTRODUÇÃO: As propriedades nutricionais e funcionais são fatores determinantes para a aceitação de novos ingredientes protéicos pela indústria de alimentos. A amêndoa de castanha-do-brasil (*Bertholletia excelsa*, H.B.K) é um produto vegetal de alto valor nutricional que apresenta 15 a 20% de proteínas, 60 a 70% de gorduras com aminoácidos de alto valor alimentar, além das vitaminas A e B1 e sais minerais como fósforo, cálcio e selênio, conhecido por sua ação no combate ao câncer. A banana (*Musa sp L.*) é uma das frutas mais consumidas mundialmente, geralmente *in natura*, constituindo-se em parte integrante da alimentação de grande maioria da população, possui alto valor nutritivo e tem baixo valor de mercado, e grande parte da produção é perdida devido à ausência de manejo pós-colheita e também porque não são gerados produtos derivados com esta matéria-prima. A adição em proporções adequadas de farinha de castanha-do-brasil à banana, resulta numa mistura com bom balanceamento de aminoácidos e maior conteúdo de proteína total. Assim sendo, a elaboração de um mingau desidratado a partir da combinação das farinhas de banana e castanha-do-brasil, oferecerá vantagens de ter proteínas de melhor qualidade e baixo custo, além de possuir longa vida de prateleira. Contudo, propriedades funcionais deste como solubilidade, dispersibilidade e propriedades espumantes não são conhecidas. Desta maneira, o presente trabalho teve por objetivos estudar as características bromatológicas e as propriedades funcionais dos mingaus desidratados, bem como verificar as suas contribuições na melhoria das características tecnológicas.

MATERIAL E MÉTODOS: Foram utilizadas para a obtenção do mingau desidratado, farinhas de banana e de castanha-do-brasil, produzidas na Embrapa Acre. A obtenção do mingau desidratado e todas as análises físicas e químicas, incluindo a aceitação sensorial foram feitas em triplicata. As análises realizadas nas matérias-primas e nos mingaus desidratados foram as seguintes: umidade, proteína bruta, cinzas, gorduras, carboidratos e fibras. Após a mistura, as farinhas foram desintegradas em moinho e peneiradas, obtendo-se, uma mistura com aproximadamente 6-8% de sólidos. Esta mistura homogeneizada foi dissolvida em leite a 85°C durante três a cinco minutos, obtendo-se então, o mingau líquido.

RESULTADOS: Com base na matéria-seca, foram obtidos os seguintes resultados médios parciais para a composição centesimal das farinhas de banana, de castanha-do-brasil e da massa homogeneizada: 3,46; 3,56 e 11,22% (umidade); 1,96; 5,23 e 3,11% (cinzas); 3,30; 27,93 e 8,09% (proteínas). Os resultados das análises de carboidratos, gorduras, fibras e os estudos sobre solubilidade, dispersibilidade e propriedades espumantes ainda não foram concluídos. A farinha de castanha-do-brasil apresentou maiores teores de proteína e cinzas que a farinha de banana. Verificou-se que os teores de proteína e cinzas aumentaram com o aumento das proporções de farinha de castanha-do-brasil nos mingaus desidratados, sendo que o aumento foi mais notável nos teores de proteína.

CONCLUSÕES: Através das análises, foi verificado que com a proporção de farinha de castanha houve um aumento do nitrogênio solúvel em água. Portanto, os mingaus desidratados contendo 70:30% de farinha de banana:farinha desengordurada de castanha são recomendados para o uso em mingaus, sopas e molhos.

PALAVRAS CHAVES: castanha-do-brasil; banana; propriedades nutricionais.



COAP