

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE AMÊNDOAS DE DIFERENTES CLONES DE CAJUEIRO

Ana Carolina de Oliveira Nobre¹, Hilton César Rodrigues Magalhães², Raimundo Nonato Martins de Souza², Janice Ribeiro Lima²

¹Universidade Estadual do Ceará; ²Embrapa Agroindústria Tropical, Fortaleza, CE, Brasil. E-mail: carl_nobre@hotmail.com

Os projetos de melhoramento genético de cajueiros recomendaram, ao longo dos últimos anos, vários clones com características como maior produção de castanhas, precocidade de produção, maior resistência a pragas e doenças, entre outras, que garantiram maior competitividade no agronegócio. No entanto, o conhecimento das características das amêndoas de castanha de caju (ACC) produzidas por esses novos clones se restringiu aos aspectos físicos como tamanho e massa de castanhas e amêndoas e seu rendimento industrial. Neste trabalho, avaliaram-se as características de ACC (safra 2009-2010) dos clones CCP 76, CCP 09, Embrapa 51, BRS 189, BRS 226, BRS 265, BRS 274 e BRS 275. As análises físico-químicas realizadas nas amêndoas foram umidade, cinzas, proteína e gordura. Avaliou-se também a composição em ácidos do óleo extraído das ACC, índice de acidez e índice de peróxidos. Foram encontradas diferenças significativas de composição entre os clones para todas as análises físico-químicas realizadas. As médias dos resultados obtidos variaram para umidade de 6,54 g/100 g a 7,94 g/100 g; para cinzas de 2,74 g/100 g a 4,14 g/100 g; para proteína de 17,50 g/100 g a 24,49 g/100 g; e para gordura de 39,88 g/100 g a 45,40 g/100 g. A acidez no óleo variou de 0,07 g/100 g a 1,34 g/100 g e não foram detectados peróxidos. O total de ácidos graxos insaturados variou de 79,7% a 86,4%, sendo os ácidos oleico e linoleico os encontrados em maior quantidade. Os clones que apresentaram maiores teores de gordura e ácido linoléico (ácido graxo essencial - ômega 6) foram CCP76, CCP09 e BRS226. Considerando que o consumo de ácidos graxos insaturados tem sido recomendado como benéfico à saúde, a inclusão de amêndoa de castanha de caju e seus derivados na dieta é uma alternativa atrativa.

Palavras-chave: composição físico-química, amêndoa de castanha de caju.

Agradecimentos: CNPq.