



## 3º CONGRESSO BRASILEIRO DE MELHORAMENTO DE PLANTAS

De 9 a 12 de Maio de 2005 em Gramado - RS



# 3º CONGRESSO BRASILEIRO DE MELHORAMENTO DE PLANTAS

**De 9 a 12 de maio de 2005  
GRAMADO - RS - BRASIL**

**CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS DE TRÊS TIPOS DE NOZES NATIVAS DO MEIO-NORTE.** Michelle Garcéz de Carvalho<sup>1</sup>; Valdomiro Aurélio Barbosa de Souza<sup>2</sup>; Antonio Calixto Lima<sup>3</sup>; Edy Sousa de Brito<sup>3</sup>; Ricardo Elesbão Alves<sup>3</sup>; Tânia Sulamytha Bezerra<sup>1</sup>.

<sup>1</sup>Acadêmicas de Tecnologia de Alimentos pelo CEFET, estagiárias da Embrapa Meio-Norte. <sup>2</sup>Pesquisador da Embrapa Meio-Norte. <sup>3</sup>Pesquisadores da Embrapa Agroindústria Tropical. E-mail: valdo@cpamn.embrapa.br

Na flora nativa do Meio-Norte do Brasil são encontradas vários tipos de nozes com potencial de uso pelo homem como, por exemplo, o chichá (*Sterculia striata*), a sapucaia (*Lecythis pisonis*) e a castanha-do-gurguéia (*Dipteryx spp.*). Além de boa fonte de proteína, fibra, gordura, sais minerais e vitaminas, suas amêndoas são de sabores agradáveis, podendo ser aproveitadas no mercado nacional de nozes. Este trabalho objetivou caracterizar nutricionalmente três espécies de nozes nativas da região Meio-Norte do Brasil. As três espécies de nozes analisadas foram: chichá, sapucaia e castanha-do-gurguéia, com avaliação das seguintes características nutricionais: proteína bruta (método Kjeldahl); gordura (método Soxhlet); fibra (método de Henneberg), e minerais (Ca, P, Mg, Mn, Cu, Zn, Fe e Na (método Colorimetria). Todas as características foram avaliadas em amêndoas *in natura* e torradas. A análise de variância indicou efeito significativo de espécie para todas as características estudadas. A noz de chichá apresentou o maior percentual de proteína bruta e o menor teor de gordura. Já a noz de sapucaia teve elevado teor de gordura. Na castanha-do-gurguéia, os teores de fibra e gordura variaram com a forma de uso da amêndoa. No chichá e na sapucaia não houve alteração na composição centesimal das características analisadas. Conclui-se que as espécies de nozes analisadas diferem em valores nutricionais. A forma de uso não teve efeito na composição centesimal das nozes.