

OBTENÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO AMIDO DE FRUTA-PÃO

MOREIRA, D.K.T. (1); CARVALHO, A.V. (2); OLIVEIRA, J.A.R. (1); MARTINS, L.H.S. (1); SILVA, Z.R. (1); GONÇALVES, A. C. S. (1);

(1) Universidade Federal do Pará – Campus Universitário do Guamá, Rua Augusto Côrrea, CEP 66075-110 - Belém, PA, Brasil. E-mail: deborakono@hotmail.com

(2) Embrapa Amazônia Oriental, Laboratório de Agroindústria, Trav. Dr. Enéas Pinheiro s/n, CEP: 66095-100, Belém - PA, Brasil.

A fruta-pão de massa (*Artocarpus altilis*, variedade apyrena) é vista com grande interesse por ser rica em calorias, carboidratos, água, vitamina B₁, B₂, C, cálcio, fósforo, ferro, tendo baixo teor de gorduras, podendo sua polpa ser aproveitada para extração de amido. O amido tem sido tradicionalmente usado na indústria de alimentos como produto de alto valor calórico e melhorador das propriedades funcionais e tecnológicas de alimentos. O objetivo deste trabalho foi desenvolver metodologia para extração do amido de fruta-pão variedade apyrena, bem como caracterizar físico-quimicamente o produto obtido. A fruta-pão foi cortada, triturada e submetida a quatro lavagens com água destilada. Em seguida a massa triturada foi filtrada em peneiras de 40 e 60 mesh, separando-se o bagaço. O filtrado foi disperso em água (2:1) e a seguir mantido em repouso sob refrigeração, para a decantação do amido. O resíduo decantado foi submetido a três lavagens, obtendo-se um produto branco e sem sujidades, o qual foi seco em estufa com circulação de ar a 40°C/24 horas e em seguida triturado em moinho de facas, sendo embalado e armazenado em temperatura ambiente, até o momento da realização das análises. O produto obtido foi caracterizado quanto ao pH, acidez titulável, atividade de água, umidade, lipídios, cinzas, fibras, proteínas, carboidratos e amido, além da análise mineralógica. O rendimento de extração do amido foi de 19,25%. Observou-se, para o amido de fruta-pão, 13,07% de umidade, 0,13% de cinzas, 0,16% de proteína, 0,30% de fibras, 0,27% de lipídios e 90,18% de amido. Em relação ao teor de minerais, o amido apresentou-se rico em cálcio (319,54 mg/100g), contendo ainda potássio (100,00 mg/100g), fósforo (58,23 mg/100g), magnésio (44,44 mg/100g) e cobre (21,71 mg/100g).

Palavras-chave: *Artocarpus altilis*; amido; caracterização;