

IV SEMANA UNIVERSITÁRIA DA URCA

XXII Semana de Iniciação Científica

21 a 25 de outubro de 2019

Tema: "Desmonte da Pesquisa, Ciência e Tecnologia: repercussões e impactos tecnológicos, sociais e culturais"



CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DA FARINHA DA POLPA DE *Mauritia flexuosa* (BURITI)

Maria Rute Santos Sousa¹, Paula Pietra Guedes Matos², Cícera Dayane Thais de Sousa³, Yara Gonçalves de Sousa⁴, Maria Kelvia Viera da Silva Leal⁵, Cícera Raquel Vicente Paulo⁶, Nyrreyne Dias Pereira de Melo⁷, Sebastiana Micaela Amorin Lemos⁸, Erlânio Oliveira de Sousa⁹

Resumo:

A espécie *Mauritia flexuosa* é uma palmeira típica do Brasil, conhecida popularmente como buriti. O fruto tem sido explorado para diversos fins, sendo o mesocarpo utilizado para a produção de sorvetes, doces, cremes, geleias, licores e vitaminas. Nesse trabalho, o objetivo foi realizar uma análise físico-química da farinha obtida da torta residual da polpa do buriti. O fruto foi inicialmente processado para a obtenção da polpa que foi liofilizada. Em seguida, a polpa foi submetida a extração do óleo fixo por prensagem à frio obtendo a torta residual. Precedeu-se a elaboração da farinha através de trituração da torta em liquidificador industrial até obtenção de uma farinha fina que foi acondicionada em depósitos plásticos. Na caracterização físico-química da farinha foi analisado a umidade, carboidratos, proteínas, lipídeos, cinzas, pH, acidez e vitamina C utilizando o método descrito no Instituto Adolf Lutz (2008). Os resultados obtidos na caracterização da farinha foram: umidade (6,87%), carboidratos (59,92%), proteínas (2,32%), lipídeos (11,11%), cinzas (3,85%), pH (3,08), acidez (4,39%) e vitamina C (80,33 mg/100g). Os resultados mostram que a farinha do buriti apresentou baixa umidade, baixo teor de lipídeos devido a extração de óleo, teores significativos de vitamina C e carboidratos, o que sugere uma farinha com potencial a ser utilizada como composto nutricional e na elaboração de produtos alimentícios na indústria de alimentos.

¹ Faculdade de Tecnologia - FATEC, email: mariarute124@gmail.com

² Faculdade de Tecnologia - FATEC, email: paulapietra77@gmail.com

³ Faculdade de Tecnologia - FATEC, email: thaisdayanee7@gmail.com

⁴ Faculdade de Tecnologia - FATEC, email: yaragonsalves26@gmail.com

⁵ Faculdade de Tecnologia - FATEC, email: kelviavieirassil@hotmail.com

⁶ Faculdade de Tecnologia - FATEC, email: cicerarakel2015@gmail.com

⁷ Faculdade de Tecnologia - FATEC, email: nyrreyne@gmail.com

⁸ Faculdade de Tecnologia - FATEC, email: micaela_lemos@hotmail.com

⁹ Faculdade de Tecnologia - FATEC, email: erlaniorca@hotmail.com

IV SEMANA UNIVERSITÁRIA DA URCA

XXII Semana de Iniciação Científica

21 a 25 de outubro de 2019

Tema: "Desmonte da Pesquisa, Ciência e Tecnologia: repercussões e impactos tecnológicos, sociais e culturais"



Palavras-chave: **Palavras-chave:** *Mauritia flexuosa*. Torta residual.
Composição centesimal.

Agradecimentos: Os autores agradecem ao apoio financeiro fornecido pela FUNCAP.