

Engenharia de Alimentos

## **CARACTERIZAÇÃO FÍSICA E QUÍMICA DE CASTANHAS DO BRASIL PRODUZIDAS EX-SITU**

Julia Borges de Souza Shimono - 8º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/FAPEMIG.

Natália de Oliveira Souza - Coorientadora DCA, UFLA.

Christian Ribeiro de Paula Xavier - 8º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, atividade vivencial.

Cleiton Antônio Nunes - Orientador DCA, UFLA. - Orientador(a)

### **Resumo**

A Castanheira do Brasil (*Bertholletia excelsa*) é conhecida por suas amêndoas altamente valorizadas no mercado devido à riqueza em ácidos graxos insaturados e minerais. Entretanto, poucos estudos foram realizados sobre o plantio fora de sua região original, mas recentemente observou-se a frutificação em um experimento em Lavras - MG, abrindo possibilidades de expansão da cultura na região. Dessa maneira, o objetivo deste trabalho foi avaliar as características físicas e químicas de amêndoas produzidas ex-situ, em Lavras - MG, utilizando castanhas do Pará, região de ocorrência natural, como referência comparativa. Para isso foi determinado comprimento, altura e largura utilizando paquímetro digital, umidade usando determinador de umidade automático e teor lipídico pelo método de Soxhlet. As amêndoas de Lavras apresentaram comprimento, altura e largura de 28,7; 16,0 e 13,3 mm, e as castanhas 35,9; 25,5 e 17,4 mm, respectivamente, enquanto que as amêndoas do Pará tiveram 31,7; 15,6 e 11,8 mm, e as castanhas 41,9; 24,8 e 17,3 mm, respectivamente, valores próximos ao encontrado na literatura. Para a castanha do Pará, o teor de lipídeos foi em média de 39,5 %, enquanto que a produzida em Lavras foi de 60,5 %. Já em relação a umidade, as amêndoas das duas regiões apresentaram médias de 4,1%. Ao comparar os valores encontrados para as duas regiões, verificou-se que não houve diferença significativa para a umidade das castanhas e as dimensões físicas obtiveram valores muito próximos. Entretanto, notou-se diferença no teor de lipídeos. Essas diferenças nas caracterizações químicas das castanhas das duas regiões abordadas podem ser justificadas pelas diferenças nas condições climáticas e ecológicas.

Palavras-Chave: amêndoa, castanheira, *Bertholletia excelsa*.

Instituição de Fomento: FAPEMIG, CAPES e CNPq

Link do pitch: [https://youtu.be/sAgD9\\_6rOiw](https://youtu.be/sAgD9_6rOiw)