

Engenharia de Alimentos - BIC JÚNIOR

Valorização da castanha de Jerivá para uso em Pasta de Jerivá com Chocolate

Ana Júlia Ribeiro Alves Pires - bolsista Bic Júnior CNPq/FAPEMIG, 3º ano do Ensino Médio da Escola Estadual Cinira de Carvalho

Vitória Gonçalves de Oliveira - 10º módulo de Engenharia de alimentos, UFLA.

Mariane Fonseca Silva - 10º módulo de Engenharia de alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA.

Thais Lomonaco Teodoro da Silva - Orientador DCA, UFLA. thaissilva@ufla.br - Orientador(a)

Resumo

O Cerrado é uma dessas regiões de destaque, onde várias plantas ricas em lipídios podem ser encontradas, como o Jerivá (*Syagrus romanzoffiana*), também conhecido como coquinho. Muitos trabalhos têm avaliado os potenciais benefícios nutricionais da amêndoa de jerivá. Destacando seu sabor delicado e por ser uma boa fonte de vitaminas e minerais. Este trabalho teve como objetivo obter e processar a castanha e óleo de jerivá para produzir pastas de castanhas com cacau, substituindo o óleo de palma por óleo de Jerivá e a avelã por castanha de Jerivá. Os jerivás foram colhidos manualmente na Universidade Federal de Lavras (UFLA), de janeiro a julho de 2025. Após a colheita, os mesmos foram despulpados e quebrados manualmente para obtenção das castanhas. As castanhas foram secas a 120°C/60 min. Após secagem das castanhas as mesmas seguiram para etapa de extração de óleo pra prensa hidráulica com pré-aquecimento de 70°C/60 min. A pasta de jerivá com cacau foi produzida em equipamento tipo melanger misturando por 48h os ingredientes: Açúcar (42,5%), óleo (palma ou jerivá, 24%), castanhas (jerivá ou avelã, 16%), leite em pó (9%), cacau em pó (8%), lecitina de soja (0,5%), a mesma foi avaliada quanto sua cor, espalhabilidade e migração de óleo. Dos 25kg de jerivá colhidos e processados, foi possível obter 1,212 Kg de castanhas das quais 600 g seguiram pra extração de óleo e 600g para a produção de pasta de cacau. Foi possível extrair $32,9 \pm 2,5\%$ de óleo das castanhas de jerivá por prensagem. A substituição da avelã em por jerivá no creme de castanhas com chocolate realizada mostrou poucas alterações nas propriedades físico-químicas, a pasta com jerivá migrou 2mL após 2 meses de estocagem a 25°C, enquanto a tradicional de avelã apenas 1 mL. Quanto a cor o parâmetro b a pasta com jerivá foi ligeiramente superior ($15,6 \pm 0,5$ versus $18,4 \pm 1,0$) mostrando-se uma pasta um pouco mais escura enquanto parâmetros L e a não se alteraram significativamente. Ambas pastas de castanha com cacau obtiveram significativamente mesma espalhabilidade $213,16 \pm 9,47$ g.sec (avelã), e $203,38 \pm 10,44$ g.sec (jerivá). Assim observa-se que a troca da castanha não altera significativamente os parâmetros físico-químicos da pasta. A próxima etapa deste trabalho é utilizar também o óleo extraído na formulação das pastas, e produzir uma pasta de castanha com cacau 100% mineira, com boas propriedades físico-químicas e alta aceitabilidade sensorial.

Palavras-Chave: Castanha de Jerivá, Óleo de Jerivá, Pasta de Castanha.

Instituição de Fomento: UFLA, CNPq, CAPES e FAPEMIG

Link do pitch: <https://youtu.be/p7YqfYFW1ok?si=bZLcaBHvyBZrwq8D>