

Engenharia de Alimentos

USO DA CASTANHA E ÓLEO DO PEQUI PARA PRODUÇÃO DE CREME DE CASTANHAS COM CACAU

MARIANE FONSECA SILVA - 10º módulo de Engenharia de alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA

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

Vitória Cristine Souza de Almeida - 4º módulo de Engenharia de alimentos, UFLA, iniciação científica voluntária.

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

Resumo

O pequi (*Caryocar brasiliense*) é um fruto nativo do Cerrado brasileiro, tradicionalmente presente na culinária regional. Embora sua polpa seja amplamente consumida, a castanha, rica em lipídios, ainda é pouco explorada. Diante disso, o presente estudo teve como objetivo avaliar o processo de extração, secagem e torrefação da castanha e do óleo de castanha de pequi para o preparo de pastas de castanha e óleo de pequi com cacau. 25Kg de pequi foram doados in natura pela cooperativa Núcleo do Pequi, safra de 2024, e, em seguida, o mesmo foi processado no DCA/UFLA. Os frutos de pequi, ainda íntegros, foram higienizados com hipoclorito de sódio. Em seguida, realizou-se a retirada manual da casca e o branqueamento em água quente do fruto (100°C/5 min). O despulpamento também foi manual, seguido de secagem do caroço para facilitar quebra e remoção da castanha. A secagem em estufa realizada foi de 120 °C/180 min. Após a secagem, utilizou-se um equipamento adaptado tipo guilhotina, com a finalidade de cortar o endocarpo espinhoso e facilitar a extração da castanha. O equipamento é composto por uma lâmina fixa em um suporte de madeira, recoberto com placa. A castanha do pequi foi submetida a análises físico-químicas. O teor de umidade foi determinado pelo método gravimétrico em estufa, enquanto o teor de lipídios foi quantificado por extração com solvente orgânico (Soxhlet). O Pequi apresentou 74,0 ± 3,1% de casca, 9,0±1,2% de polpa úmida, 9,1 ± 2,0% de caroço e 7,4 ± 0,2 % de semente em média. Como resultado, obteve-se o teor médio de umidade da castanha de 4,46%, contabilizando que 7% de umidade, foram retiradas durante o processo de extração. Enquanto o teor de lipídios alcançou 32,15%. Esses resultados indicam que, assim como a avelã, a castanha de pequi tem alto teor lipídico. Além disso, observou-se um sabor característico nesta castanha que pode contribuir para a formação de alimentos que tragam esse apelo sazonal e local. Atualmente este projeto está na etapa de extração mecânica do óleo de castanha de pequi para aplicação em creme de pequi com chocolate. A formulação buscará textura, sabor e estabilidade adequadas além de valorizar ingredientes nativos do cerrado, aproveitamento da castanha de pequi como ingrediente funcional da indústria alimentícia à base de gordura.

Palavras-Chave: Castanha de pequi, Óleo de pequi, Pasta de Castanha com cacau.

Instituição de Fomento: UFLA, CAPES, CNPq, FAPEMIG,

Link do pitch: <https://youtu.be/GLIeWFRxLJk?si=0RmYgDwkYhA9Fkf1>