

COMPARAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E DA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DA CASTANHA DO BARU, CASTANHA DE CAJU E CASTANHA-DO-BRASIL

BARBOZA, Luana Poiares¹ (luana-poiares@hotmail.com); **TORAL, Maelen Pereira¹** (maelen.toral@hotmail.com); **FUZINATTO, Mariana Manfroi²** (mariana.fuzinato@gmail.com), **MORATO, Priscila Neder²**(primorato@gmail.com).

¹Discente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí;

²Docente do curso de Graduação de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí

O Brasil é considerado o país com a maior biodiversidade do mundo, sendo que no cerrado brasileiro é encontrado grande variedade de plantas frutíferas que apresentam qualidade nutricional. Dentre esses frutos, encontra-se o baru, que é considerado uma leguminosa. A terceira amêndoa mais consumida no mundo é a castanha de caju, que pode ser consumida seca ou incorporada como ingredientes em novas formulações. Além dessas castanhas, a castanha-do-brasil é uma espécie de extração muito importante da Amazônia. O objetivo deste trabalho foi analisar e comparar as características físico-químicas e a capacidade antioxidante dessas castanhas. Para realização das análises, as castanhas foram secas em estufa a 65°C por 18 horas, em seguida trituradas em liquidificador doméstico e armazenadas em freezer até a realização das análises. Foram realizadas as análises de fibras totais, umidade, lipídios, proteínas, perfil aminoacídico, cinzas, pH, acidez titulável, compostos fenólicos e capacidade antioxidante (método DPPH). Os resultados foram submetidos à análise de variância e as médias foram comparadas pelo teste Tukey (5% de variância). Com os resultados, pode-se observar na composição centesimal que houve diferença significativa para análise de umidade, onde as castanhas de baru e caju apresentaram os maiores valores, $5,45 \pm 0,38\%$ e $5,77 \pm 0,46\%$ respectivamente. Para lipídios houve diferença significativa entre as três amostras, $70,80 \pm 1,65\%$ para castanha-do-brasil, $49,93 \pm 2,93\%$ para castanha de caju e $35,63 \pm 1,53\%$ para a castanha do baru. O teor de cinzas foi maior para as amostras de baru e castanha-do-brasil. Com relação a proteínas, o baru apresentou $14,57 \pm 1,70\%$. Foi realizado o aminograma à fim de caracterizar o perfil aminoacídico de cada castanha. Para análise de fibras, as amostras não apresentaram diferenças significativas. Na determinação do pH, não houve diferença entre as castanhas, porém, a acidez foi maior para baru ($0,80 \pm 0,06\%$) e caju ($0,71 \pm 0,04\%$). Os compostos fenólicos estão presentes em maior quantidade na castanha de caju ($81,67 \pm 4,23$), comparado ao baru ($48,80 \pm 6,91$) e a castanha-do-brasil ($55,69 \pm 4,70$), em valores expressos em mg

GAE/ 100 g amostra. A capacidade antioxidante equivalente a TROLOX ($\mu\text{mol/g}$ da amostra) foi $1,718 \pm 0,10$, $0,553 \pm 0,05$, $0,502 \pm 0,05$, para caju, castanha-do-brasil e baru respectivamente, sendo a castanha de caju uma ótima opção a ser inserida na dieta de indivíduos saudáveis.

Palavras-chave: capacidade antioxidante; composição centesimal; fruto do cerrado.

Agradecimentos: Ao Programa Institucional de Iniciação Científica (UEMS/CNPq) pela concessão da bolsa.

Realização:
UFGD
Universidade Federal
da Grande Dourados

UEMS
Universidade Estadual
de Mato Grosso do Sul

Parceiros:
CAPEF
CNPq
Conselho Nacional de Desenvolvimento
Científico e Tecnológico

