

# Comunicado 144

## Técnico

— on line

ISSN 1679-6535  
Dezembro, 2009  
Fortaleza, CE

### Preparação e Características de Pastas de Amêndoas de Castanha de Caju e Amendoim

Janice Ribeiro Lima<sup>1</sup>  
Sara Cardoso de Oliveira Saraiva<sup>2</sup>  
Antônia Viviane de Sousa<sup>2</sup>

Foto: Janice Ribeiro Lima



Neste comunicado, descrevem-se as condições de preparação de diferentes formulações de pastas a partir de amêndoas de castanha de caju (ACC) e amendoim, assim como suas características físico-químicas.

Para a preparação de pastas de ACC e amendoim, deve-se seguir um fluxograma básico que envolva as etapas de seleção de matéria-prima, tostagem, moagem, incorporação de insumos e acondicionamento.

Na seleção da matéria-prima, deve-se optar por ACC e amendoim de boa qualidade, ou seja, que não contenham fungos, resíduos de casca e materiais estranhos.

A tostagem contribui para o desenvolvimento de aromas e sabores característicos. Pode-se adquirir ACC e amendoim já tostados, ou realizar a tostagem nas seguintes condições: 135 °C por 1 a 2 minutos, em óleo vegetal para ACC, e a seco para o amendoim. Para o amendoim, deve-se ainda retirar a película.

Durante a moagem, rompem-se as células das amêndoas e do amendoim e parte do óleo é liberado, favorecendo a formação da pasta. A moagem deve ser realizada em processador doméstico ou industrial, com lâminas metálicas tipo faca (cutter). Uma pasta de aparência homogênea será obtida com 4 a 5 minutos de processamento. A temperatura deve ser mantida a mais baixa possível, não devendo ultrapassar 60 °C.

Na incorporação de insumos, são adicionados os componentes necessários para formação e estabilidade da pasta. Na Tabela 1, listam-se cinco formulações de pastas com diferentes proporções de ACC e amendoim. Devem ser utilizados açúcar refinado (sacarose), sal e lecitina de soja comerciais, que melhoram o aroma, o sabor e a aceitação global do produto. A lecitina pode também atuar como estabilizante e antioxidante. O sal, em níveis de 1% a 2%, pode também atuar como preservativo. Esses insumos devem ser incorporados durante o processo de moagem.

<sup>1</sup>Engenheira de Alimentos, D.Sc. em Tecnologia de Alimentos, Embrapa Agroindústria Tropical, R. Dra. Sara Mesquita, 2270, Pici, Cep 60511-110, Fortaleza, CE, janice@cnpat.embrapa.br.

<sup>2</sup>Tecnóloga de Alimentos, B. Sc., Rua Amália Xavier s/n, Triângulo, 63000-000 - Juazeiro do Norte, CE.

**Tabela 1.** Formulações de pastas de amêndoa de castanha de caju (ACC) e amendoim (Fortaleza, CE, 2009).

Ingredientes	Formulação (g/100 g)				
	F1	F2	F3	F4	F5
ACC	0,0	89,9	44,95	22,4	67,5
Amendoim	89,7	0,0	44,95	67,5	22,4
Açúcar	8,0	8,0	8,0	8,0	8,0
Sal	0,3	0,1	0,1	0,1	0,1
Lecitina de soja	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0

As pastas devem ser acondicionadas em embalagens rígidas de polipropileno ou em frascos de vidro. As embalagens, antes de sua utilização, devem ser lavadas com detergente, enxaguadas em água limpa (da rede pública ou tratada na proporção de uma colher de sopa de hipoclorito de sódio para cada 5 L de água – cerca de 20 ppm de cloro livre) e secas. O acondicionamento deve ser feito imediatamente após a moagem e as embalagens devem ficar em repouso até que as pastas atinjam temperatura ambiente, para que se promova a cristalização

adequada da gordura, favorecendo sua textura.

As características de qualquer alimento processado dependem da composição inicial dos produtos utilizados na sua elaboração, mas espera-se que pastas elaboradas segundo as condições e formulações descritas anteriormente apresentem composição média como descrito na Tabela 2. As pastas formuladas com ACC e amendoim são produtos de alto valor protéico e energético e de fácil conservação em virtude de sua baixa umidade e atividade de água.

**Tabela 2.** Composição de formulações de pastas de amêndoa de castanha de caju e amendoim. Fortaleza, CE, 2009.

	Formulação				
	F1	F2	F3	F4	F5
Atividade de água	0,38	0,39	0,38	0,39	0,45
pH	6,9	6,3	6,6	6,7	6,4
Proteína (%)	26,6	17,0	21,6	24,6	21,5
Gordura (%)	46,5	56,0	46,7	49,7	50,5
Umidade (%)	1,8	1,7	2,2	2,3	1,3
Cinzas (%)	2,6	2,7	2,7	2,6	2,9

## Agradecimentos

Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq).

### Comunicado Técnico, 144

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento



Exemplares desta edição podem ser adquiridos na:  
**Embrapa Agroindústria Tropical**  
 Endereço: Rua Dra. Sara Mesquita 2270, Pici,  
 CEP 60511-110 Fortaleza, CE  
 Fone: (0xx85) 3391-7100  
 Fax: (0xx85) 3391-7109 / 3391-7141  
 E-mail: vendas@cnpat.embrapa.br

1ª edição *on line*: dezembro de 2009

### Comitê de Publicações

**Presidente:** Antonio Teixeira Cavalcanti Júnior  
**Secretário-Executivo:** Marco Aurélio da R. Melo  
**Membros:** Ana Cristina Portugal Pinto de Carvalho,  
 Antonio Calixto Lima, Diva Correia, Ingrid Vieira  
 Machado de Moraes, Adriano Lincoln Albuquerque  
 Mattos e Ebenézer de Oliveira Silva

### Expediente

**Supervisor editorial:** Marco Aurélio da Rocha Melo  
**Revisão de texto:** Jane Maria de Faria Cabral  
**Editoração eletrônica:** Arilo Nobre de Oliveira