

Caracterização físico-química e calórico-energética da amêndoa da castanha-do-Brasil (*Bertholletia excelsa* Humb. & Bompl.) da reserva extrativista do Rio Cajari-AP

Ryan da Silva Ramos⁹⁷
Jurema do Socorro de Azevedo Dias⁹⁸
Sheylla Susan Moreira da Silva de Almeida⁹⁹
Gerson Anderson de Carvalho Lopes¹⁰⁰

A castanha-do-brasil ocorre em diferentes Estados brasileiros como Acre, Amazonas, Pará e Amapá. No que se refere à produção de frutos, este produto tem grande importância social na região amazônica, já que a quase totalidade da produção é exportada, tendo como principais consumidores os Estados Unidos, Alemanha e Inglaterra. Enquanto que o mercado doméstico é um percentual muito pequeno do mercado consumidor total, influenciado pelos preços internacionais e níveis de renda local. Visto que, a amêndoa possui alto valor nutritivo. Porém, em sua cadeia produtiva não são utilizadas tecnologias avançadas, que garantam ou melhorem a sua qualidade nutricional, evitando assim a incidência de microrganismos e de processos fermentativos. O estudo visou determinar a caracterização de parâmetros físico-químicos e calórico-energéticos da amêndoa da castanha-do-brasil nas diferentes escalas de seu manejo e produção. As castanhas foram coletadas em parcelas georeferenciadas, em áreas de transição de cerrado, na Reserva Extrativista do Rio Cajari e analisadas de acordo com as normas do Instituto Adolfo Lutz para Umidade, Cinzas, Acidez, Proteínas, Lipídios; e Carboidratos e Valores energéticos segundo resolução vigente da ANVISA. Os resultados encontrados mostraram uma matéria-prima de alto valor nutricional nos diferentes pontos analisados.

Palavras-Chaves: Análises físico-químicas, Amêndoa, Matéria-prima.

⁹⁷ Bolsista de Iniciação Científica – PIBIC/CNPq /Embrapa Amapá

⁹⁸ Orientador – Embrapa Amapá

⁹⁹ Colaboradora

¹⁰⁰ Colaborador