

P 156 AVALIAÇÃO DA CASTANHA-DO-BRASIL (*Bertholletia excelsa*) COMERCIALIZADA NO ESTADO DO AMAPÁ, BRASIL

**Valéria Saldanha Bezerra¹; Márcia Simone Amaral Lobato²
e Maísa Vanessa da Silva Nery²**

1Embrapa Amapá, Caixa Postal 10 Macapá AP CEP 68906 970. Brasil
E-mail: valeria@cpafap.embrapa.br

2Embrapa Amapá/FUNDAP/UNIFAP Caixa Postal 10 Macapá AP CEP
68906 970. Brasil. E-mail: valeria@cpafap.embrapa.br

Da castanha-do-brasil coletada extrativistamente na

floresta, retira-se a amêndoa, de expressivo valor nutritivo. Objetivou-se avaliar o valor nutritivo da amêndoa comercializada nas quatro principais feiras do estado do Amapá e oriundas de suas reservas extrativistas. A média de 10% de umidade, bastante elevada, é devido à lavagem das castanhas após retirada do ouriço, a embalagem em sacos que dificultam a saída da água, a coleta efetuada durante a época de chuva, o tempo e as condições de armazenamento, além da preferência local de consumo de castanhas não secas. O pH das amostras apresentou-se com média de 6,2 e a acidez média de 1,72 mL NaOH 0,1N/100g, com pequena amplitude de valores. A grande variação no teor de sólidos solúveis totais pode indicar maior grau de maturação, ou mesmo idade. A amêndoa é composta por 68,3% de gordura, cujo óleo apresenta excelente coeficiente de digestibilidade e ausente de toxidez, e o teor médio de lipídeos das amêndoas neste trabalho foi de 60,5%. O teor médio de proteínas das amostras foi de 15,4 e 3,0% de cinzas. Conclui-se que castanhas-do-brasil comercializadas no Estado do Amapá, por apresentarem diferentes teores de umidade, indicam ausência de homogeneidade de processamentos pós-coleta, tendo sua qualidade afetada, assim como a vida de prateleira das mesmas. Os diferentes teores de sólidos solúveis apresentados podem ser devido a diferentes idades de coleta e tempo de armazenamento. Com os significantes teores de lipídeos, podem ser consideradas alimento altamente calórico, assim como fonte de proteína e minerais.