

Qualidade de castanhas-do-brasil *Bertholletia excelsa* H. (Lecythidaceae) cultivadas em três diferentes áreas de Roraima

CÂNDIDO^{1*}, Larihssa D. W., DURIGAN¹, Maria Fernanda B., MIRANDA, Alex, COSTA, Elen, TEIXEIRA, Rosimeire.

¹ Embrapa Roraima, Departamento de Pós-colheita e Industrialização – CEP 69301-970 Boa Vista - RR

* larihssa.weber@hotmail.com

Palavras Chave: Castanha-do-Pará, extrativismo, amêndoas

Introdução

A castanheira-do-brasil (*Bertholletia excelsa*, H. B. K.) é uma árvore de grande porte que ocorre naturalmente em toda a Amazônia, sendo a amêndoa um produto de elevada importância econômica, social e preservacionista para estados Rondônia, Acre, Amazonas, Roraima, Pará, Amapá e Mato Grosso. Em alguns destes, é o principal produto extrativista não madeireiro de exportação, sendo muito rica em proteínas e de alto valor comercial para os produtos cosméticos. O sistema tradicional de coleta e armazenamento compromete seriamente a sua qualidade, favorecendo a incidência de agentes contaminantes, principalmente fungos. A safra da castanha-do-brasil ocorre anualmente, iniciando em dezembro ou janeiro. Em Roraima o período de coleta vai de março a setembro devido às condições meteorológicas serem diferentes dos outros Estados amazônicos. Assim, objetivou-se avaliar características de qualidade da castanha-do-brasil de três diferentes produtores roraimenses, visando obter informações básicas sobre a produção e qualidade dos frutos, castanhas e amêndoas.

Materiais e Métodos

Os frutos, ou ouriços, foram coletados nos municípios de Caracaraí, em duas propriedades distintas (MVV e JL), e em São João da Baliza (JF), transportados para o laboratório de Pós-Colheita e Industrialização da Embrapa Roraima, onde foram selecionados e analisados, assim como suas castanhas e amêndoas. As castanhas foram avaliadas secas e, após um período de 72 h submersas em água para facilitar a abertura e minimizar injúrias mecânicas nas amêndoas, foram abertas para análise das amêndoas. Os frutos foram abertos e armazenados sob condições ambiente de laboratório (20±3°C e 70±5% UR) e as análises realizadas foram: Classificação e contagem das amêndoas e castanhas podres ou vazias, peso da amêndoa, peso da castanha, pH, acidez titulável e titulação.

Resultados e Discussão

Os resultados mostraram que os frutos da região JF continham ouriços mais pesados (média de 1.104,28 mg), porém menor quantidade de sementes, com média de 16 castanhas por ouriço. Os frutos da região JL também foram considerados pesados (média de 885,44 mg) e continham o maior número de castanhas, chegando a 21 por ouriço (média de 18 castanhas/ourião), evidenciando que, embora o fruto seja pesado, suas castanhas e amêndoas são pequenas (média de peso das amêndoas = 3.941 mg). Já os frutos da região MVV, possuem ouriços mais leves (média de 676,28 mg) e com menor quantidade de castanhas/fruto, chegando a 10 por ourião (média de

15). Além disso, os frutos dessa região continham o maior índice de castanhas consideradas ruins, como ocas, podres e/ou deterioradas, principalmente por fungos.

As análises químicas mostraram que as amêndoas da região JL ficaram com a média de pH de 6,64. O da região JF ficou em média de 6,87 e da região MVV em média de 6,65.

As análises de nitrogênio, diretamente relacionadas ao conteúdo de proteína do produto, mostraram que as amêndoas da região JL tiveram em torno de 28,883 N g/Kg, da região JF foi de 29,718 N g/Kg e os da região MVV mostraram frutos com 28,685 N g/Kg.

As amêndoas da região JF tinham umidade em torno de 2,7%, da região MVV em torno de 2,8% e da JL umidade de 2,9%.

E os frutos da região JL mostraram 5,2 de acidez, na região MVV tava em média 4,81 e na região JF em torno de 3,94.

Os resultados evidenciam que as amêndoas produzidas em diferentes regiões do Estado de Roraima não possuem diferenças significativas entre si para as análises químicas avaliadas por este trabalho, caracterizando-as como homogêneas.

Conclusões

Assim, esses resultados evidenciam que nestes três produtores do Estado há produtos de qualidade, porém que ainda demandam atenção. Conclui-se que, para os produtos testados, o peso dos ouriços não está diretamente associado ao número e/ou tamanho e/ou qualidade das castanhas e/ou das amêndoas, principal interesse da produção, demandando maiores cuidados por parte de produtores e compradores. As análises químicas não mostraram grande diferença entre as diferentes regiões.

Agradecimento

Ao CNPq pela bolsa PIBIC e aos funcionários da Embrapa Roraima responsáveis pela coleta dos frutos.