



ESTUDO SOBRE A VIABILIDADE DE UMA FARINHA MISTA DE CASTANHA-DO-BRASIL (*Bertholletia excelsa*, H. B. K.) E MANDIOCA

Marcelo Beraldo da Costa (Bolsista FAPESP) e Profa. Dra. Hilary Castle de Menezes (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Objetivando aproveitar a castanha-do-brasil (um produto genuinamente brasileiro e de alto valor nutritivo) e a mandioca, para a elaboração de um produto extrusado alternativo, de elevado teor protéico, energético e baixo custo para uso na alimentação humana, estudou-se a composição das matérias-primas (farinhas de castanha e de mandioca). O projeto visou formular um produto misto (castanha-do-brasil e mandioca) que foi extrusado, a fim de misturar, cozinhar e estruturar o alimento. Antes de iniciar os ensaios de extrusão, caracterizou-se as matérias-primas e realizou-se ensaios de formulação até acertar uma mistura com as características exigidas para a extrusão no equipamento disponível no Departamento de Tecnologia de Alimentos da Faculdade de Engenharia de Alimentos – UNICAMP. Desta maneira, o projeto emerge como mais uma saída econômico-social para fazer frente a miséria e a fome existente em nosso país.

Castanha-do-Brasil - Mandioca - Extrusão