



T0948

**EFEITO DA TEMPERATURA E TEMPO DE RESIDÊNCIA UTILIZADOS NO CONDICIONAMENTO PARA DECORTICAÇÃO DA CASTANHA DO BRASIL NA QUALIDADE DA AMÊNDOA**

Vinícius André Velozo Lopes (Bolsista PIBIC/CNPq), Glenda Antonia da Rocha Neves (Co-orientadora) e Prof. Dr. Antonio Carlos de Oliveira Ferraz (Orientador), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

*A decorticação de produtos agrícolas se torna um desafio quando a forma, volume, aderência, resistência mecânica apresentam grande variação dentro de uma mesma população, assim como quando há presença de anisotropismos. A castanha do Brasil (*Bertholletia excelsa*) é um dos produtos que apresenta tais características gerando a necessidade de condicionamento antes da decorticação para obtenção da amêndoa liberada e inteira. O presente trabalho tem como objetivo a análise do efeito da temperatura associado ao tempo de exposição ao vapor, utilizados no condicionamento industrial para decorticação da castanha, sobre a qualidade da amêndoa obtida. Para avaliar tais efeitos serão utilizados índices de acidez do óleo e a textura da amêndoa. O índice de acidez será obtido por titulação e a textura utilizando-se de ensaios de compressão, com ponteira cilíndrica de 2 mm de diâmetro, tendo como índice de resistência a energia de deformação. Espera-se que esse dois índices de qualidade evidenciem o efeito do condicionamento térmico na qualidade da amêndoa.*

Beneficiamento - Propriedades físicas - Textura