



T0872

DESENVOLVIMENTO DE TECNOLOGIA PARA O PROCESSAMENTO DA AMÊNDOA DE BARU

Camila Nishihara Pinto Rodrigues (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dr. Flávio Luís Schmidt (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O baru (*Dipteryx alata* Vog) é um fruto típico da região do cerrado com polpa cerosa e amêndoa envolvida por um endocarpo de difícil rompimento. O processamento industrial do baru ainda não é muito desenvolvido, incluindo o processo de aproveitamento dos frutos e suas respectivas amêndoas. A torração foi o processo escolhido para o aproveitamento das amêndoas. Através deste projeto determinou-se a amêndoa torrada com os valores de umidade, cor instrumental e grau de torração mais próximos do ideal e com bom nível de aceitação pelos consumidores. Amêndoas com casca in natura selecionadas apresentaram uma umidade de $6,50 \pm 0,19$ % obtida através de analisador de umidade (IV). As amêndoas foram submetidas à torração em diversos intervalos de tempo num torrador rotativo, com controlador digital de temperatura, em cinco temperaturas: 150, 175, 200, 250 e 300°C. As amêndoas torradas foram medidas em altura, largura e espessura com a utilização de paquímetro, submetidas à análise de textura em texturômetro, e, depois de moídas, sofreram análise de cor realizada em espectrofotômetro no sistema CIELAB. As amêndoas torradas a 175°C foram submetidas à análise sensorial e pela análise dos resultados através de técnicas estatísticas (ANOVA e Teste de Tukey) as amostras torradas por 10 min, com perda de massa de 4,95%, foram as de maior aceitação.

Baru - Amêndoa - Processamento