



T0874

DESENVOLVIMENTO DE TÉCNICAS PARA O PROCESSAMENTO E CONSERVAÇÃO DA POLPA DE BARU (DIPTERYX ALATA VOG)

Marcel Daissuke Nishimori (Bolsista PIBIC/CNPq), Bruno A. Martins e Prof. Dr. Flávio Luís Schmidt (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A polpa do baru (*Dipteryx alata* Vog.), considerada resíduo do processo de obtenção da amêndoa, constitui importante fonte de alimento para a fauna nativa do Cerrado e para o gado na época da seca. O consumo humano da polpa, ainda incipiente, ocorre na forma de doces, geléias, pães e aguardente artesanal. (SCHMIDT & MARTINS, 2007). Através deste trabalho foi definido um processo tecnológico aplicado para o despulpamento do baru. Foram avaliados os rendimentos da polpa (kg de polpa/ kg de fruto) em frutos in natura (I) e hidratados (H). A extração ocorreu de forma manual com auxílio de ralador doméstico e pela raspagem com auxílio de colher, em ralador elétrico e em despulpadeira a facas. O despulpamento manual de baru I apresentou rendimento de 39,82% e em ralador elétrico, de 28,12%, em ambos ensaios, os valores para H foram insatisfatórios. Em despulpadeira, o fruto H apresentou 35,93% de rendimento, já os frutos I, mesmo com o aumento do tempo, o despulpamento foi insignificante. Conforme as observações constatadas, o despulpamento mecânico de frutos hidratados aponta ser uma operação interessante devido aos resultados obtidos, além de mostrar menor risco ao operador se comparado ao manual.

Baru - Polpa - Despulpamento