

# Simpósio de Integração Acadêmica

“Bicentenário da Independência: 200 anos de ciência, tecnologia e inovação no Brasil e 96 anos de contribuição da UFV”

SIA UFV 2022



## MACAÚBA: Uma fonte promissora e ainda pouco explorada

Dayane Helena da Fonseca<sup>1</sup>; Frederico Augusto Ribeiro de Barros<sup>1</sup>; Priscila Cardoso Fidelis<sup>2</sup>; Caroline Liboreiro Paiva<sup>3</sup>.

<sup>1</sup>Departamento de Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal de Viçosa (UFV), Viçosa, Minas Gerais, Brasil.

<sup>2</sup>Escola de Nutrição (ENUT), Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), Ouro Preto, Minas Gerais, Brasil.

<sup>3</sup>Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG) - Campus Montes Claros, Minas Gerais, Brasil

### Macaúba, extrato solúvel, saúde

#### Introdução

A macaúba é uma palmeira nativa do cerrado brasileiro encontrada principalmente nos estados da região sudeste além de sul da Bahia, Mato Grosso e Rio Grande do Sul (BICALHO et. al., 2011). Os frutos possuem casca amarronzada, polpa de coloração amarela intensa e amêndoa esbranquiçada envolvida por uma película enegrecida como demonstrada na Figura 1. A composição do fruto é diversificada e em sua amêndoa podemos encontrar alto teor lipídico, com destaque para elevado percentual de ácido oleico. Sua torta, co-produto da extração oleica, também apresenta alto teor de fibras e proteínas de alta digestibilidade, o que a torna uma matéria prima extremamente interessante do ponto de vista nutricional para ser utilizada na fabricação de alimentos.



Figura 1: Partes da macaúba

FONTE: Adaptada de PAULOHILST, (2015)

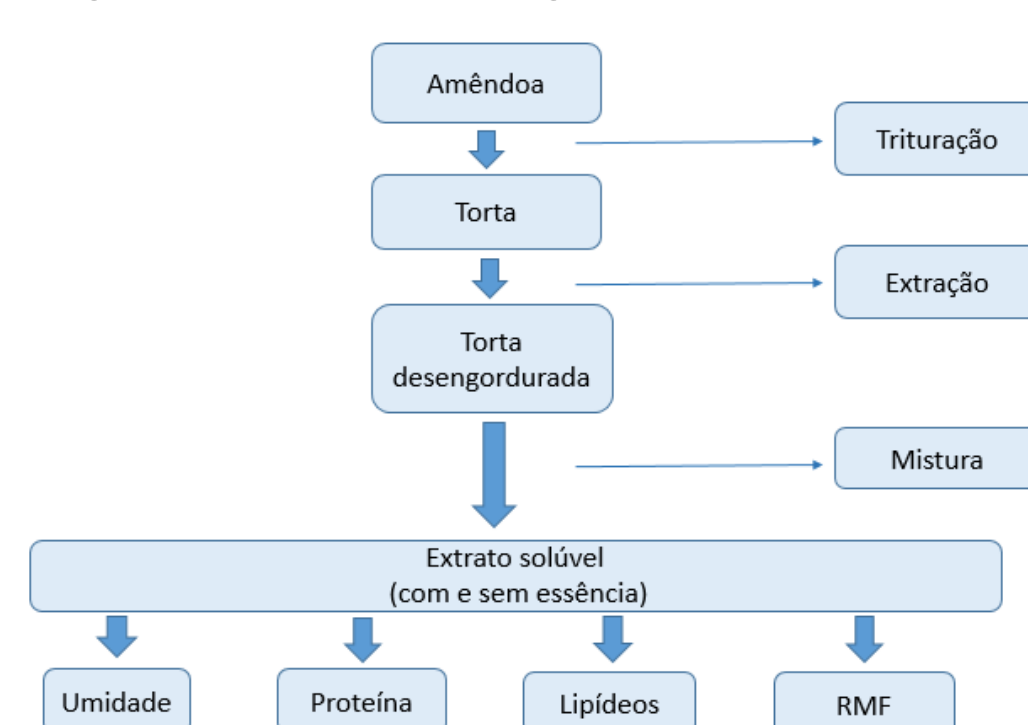
#### Objetivos

Os objetivos do presente projeto são:

- Desenvolver extrato solúvel de macaúba (com e sem adição de essência de baunilha) e caracterizá-los;
- Realizar análise sensorial dos produtos obtidos;
- Disseminar o conhecimento sobre possíveis benefícios à saúde que a macaúba pode conferir;
- Aumentar da renda familiar dos produtores por meio da comercialização dos produtos desenvolvidos.

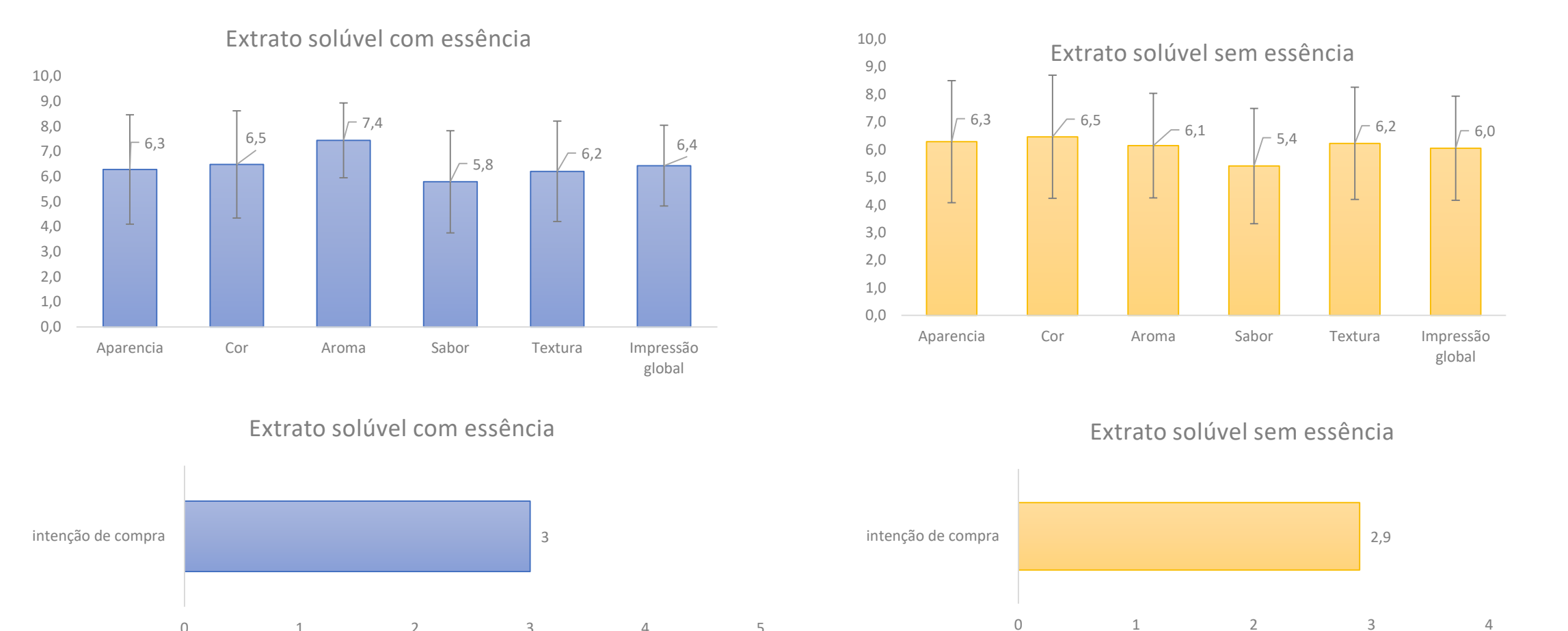
#### Material e Métodos

- Análise sensorial: Em Ouro Preto-MG foram realizados testes para verificação da aceitação e preferência dos produtos segundo metodologia proposta por Minin (2018).
- Obtenção do extrato – formulação com adição de essência de baunilha e formulação sem adição de essência.



#### Resultados e Discussão

##### Análise sensorial



##### Caracterização do produto

	Umidade (%)	Proteína (%)	Lipídeos (%)	Cinzas (%)
Extrato solúvel com essência	98,62	0,57	0,75	0,08
Extrato solúvel sem essência	97,17	1,25	0,95	0,22

#### Conclusões

Conclui-se que a amêndoa da macaúba se apresenta como uma grande matéria prima a ser explorada como fonte alimentícia provando ser capaz de oferecer produtos saborosos e de qualidade nutricional contribuindo assim para a melhora da saúde.

#### Bibliografia

- BICALHO, E. M.; CARVALHO, M.; MOTOIKE, S. Y.; PAES, J. M. V. Propagação da Macaúba: Ciência e desafio. Informe Agropecuário, Belo Horizonte: EPAMIG, v.32, n. 265, p. 16-19, nov./dez. 2011.
- PAULOHILST. Agricultura é a nossa vida. 2015. Disponível em:<[https://www.researchgate.net/publication/308187829\\_Micro\\_flotacao\\_de\\_Apatita\\_com\\_Oleos\\_da\\_Polpa\\_e\\_da\\_Castanha\\_de\\_M\\_acauba](https://www.researchgate.net/publication/308187829_Micro_flotacao_de_Apatita_com_Oleos_da_Polpa_e_da_Castanha_de_M_acauba)>. Acesso em: 20 jul. 2022.
- MINIM, V.P.R. Análise Sensorial: estudos com consumidores. Editora UFV, Viçosa, 362p.2018.

#### Apoio Financeiro

Ministério Público do Trabalho

#### Agradecimentos

