

ELABORAÇÃO DE EXTRATO VEGETAL DA AMÊNDOA DA CASTANHA DE CAJU (*ANACARDIUM OCCIDENTALE*) PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LEITE

Ranúsia Lopes; Celione Cristina; Viviany Azevedo; Dayana Nascimento;
1 Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia, ranusialopes@gmail.com
2 Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia, celionecristina@hotmail.com
3 Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia, vivianyazevedo98@outlook.com
4 Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia, dayana.nascimento@ifrn.edu.br

Introdução

Extratos vegetais são um tipo de preparado concentrado de distintas aparências, adquirido de matérias-primas vegetais secas, podendo ter passado por algum processo anterior (moagem, inativação enzimática) ou não (BRASIL, 2010). Os extratos vegetais além de serem uma ótima alternativa para os intolerantes e alérgicos, servem também como opção para aqueles que levam uma alimentação vegetariana, exemplo disto é o “leite de soja”, cujo consumo vem aumentando gradativamente e os benefícios estão associados à prevenção das doenças crônico-degenerativas e a atuação como alimento funcional (SILVA, 2008). A forma de obtenção do extrato pode derivar de diversos alimentos, um exemplo é o extrato obtido da amêndoa da castanha de caju, por retratar um alto valor nutritivo, enriquecido com proteínas, carboidratos, gordura instaurada, fibras, fosfato, cálcio magnésio e zinco (PAIVA; GARRUTTI; SILVA NETO, 2000).

Objetiva-se no presente trabalho elaborar um extrato vegetal da amêndoa da castanha de caju, e avaliar suas características físico-químicas e seu potencial de aplicação em produtos não lácteos; gerando assim uma opção para os consumidores com dietas restritas de lactose e proteína do leite.

Metodologia

O trabalho foi desenvolvido no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte - IFRN - Campus Currais Novos. As análises físico-químicas foram realizadas no Laboratório de análise de alimentos.

As amêndoas de castanhas de caju utilizadas no trabalho foram obtidas do beneficiamento de castanha de caju situada na Serra de Santana no município de Cerro Corá/RN. A obtenção do extrato vegetal foi realizada a partir de metodologia de acordo com Albuquerque (2012) adaptado.

Foram-se usadas 1 Kg de amêndoas da castanha-de-caju cruas em pedaços, provenientes do rejeito por não se enquadrar nos padrões para venda. Seguindo para etapas de pesagem, lavagem com água corrente, passaram por um tempo de 8-12 horas embebidos em água a temperatura ambiente, lavados novamente para drenagem da água. Cozidas em fogo meio, até se obter fervura, logo após deixadas em repouso por 5 minutos, coados em uma peneira passando para trituração utilizando 2 Litro de água, em liquidificador industrial higienizado com água clorada, até se alcançar uma completa homogeneização e coadas novamente em uma peneira fina com intuito de separar o extrato do resíduo produzido.

Análises físico-químicas

As análises físico-químicas de acidez total titulável, umidade, pH, extrato seco, proteínas e cinzas, foram realizadas em triplicadas de acordo com as normas analíticas do Instituto Adolf Lutz (2008).

Resultados e discussão

A partir dos resultados alcançados provenientes das análises físico-química no extrato vegetal da amêndoa da castanha de caju, obteve-se os seguintes valores para Acidez $1,60 \pm 0,11$, Umidade $99,56 \pm 0,04$, Cinzas $0,43 \pm 0,036$, Proteína $5,2 \pm 0,31$, Extrato seco total $0,43 \pm 0$ e pH $6,54 \pm 0,09$. Resultados semelhantes a esses foram encontrados por Morais (2009) nas análises de Cinzas $0,41 \pm 0,01$, Proteína $4,74 \pm 0,28$, com 85% de Umidade e pH médio de 6,09, valor aproximado ao pH das amêndoas da castanha de caju. Devido à ausência de uma legislação específica para o determinado produto, o mesmo pode ser comparado no que diz respeito as características de textura e cor ao leite de origem animal, tais características fazem deste produto um potencial substituto em produtos onde se tem a necessidade de substituir a proteína e a lactose presente no leite. Dessa forma, temos uma opção para implementar estes produtos para o potencial público consumidor.

Conclusões

A partir dos resultados, verificou a possibilidade de várias aplicações do extrato vegetal da castanha de caju, com exemplos: sucos, vitaminas, molhos, patês, cremes e também na elaboração de produtos para o público de consumidores com intolerância à lactose. Ao fim do trabalho, foi obtido um extrato com qualidade físico químicas boas e que com características de textura, acidez e densidade que podem ser implementadas em diversos produtos.

Fomento

Ao IFRN Campus Currais Novos pelo suporte financeiro à pesquisa e infra-estrutura fornecidas.

Referências

- ALBUQUERQUE, Esther Maria Barros de. PRODUÇÃO DE “LEITE DE AMENDOIM” E ESTUDO DA AFLATOXINA DURANTE O SEU ARMAZENAMENTO. 2012. 123 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Pós-graduação em Engenharia Agrícola, Universidade Federal de Campina Grande Pró-reitoria de Pós-graduação e Pesquisa Centro de Tecnologia e Recursos Naturais Unidade Acadêmica de Engenharia Agrícola, Campina Grande – Paraíba, 2012.
- BRASIL, FoodIngredients. Extratos Vegetais. FoodIngredients Brasil, n. 11, p.16- 20, 2010.
- PAIVA, F.F. de A.; GARRUTI, D. dos S.; SILVA NETO, R.M. da. Aproveitamento Industrial do caju. Fortaleza: Embrapa-CNPAT/SEBRAE/CE, 2000. 88p. (EmbrapaCNPAT. Documentos, 38).
- INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz: métodos químicos e físicos para análise de alimentos. 4.ed. São Paulo, 2008.
- PAIVA, F.F. de A.; GARRUTI, D. dos S.; SILVA NETO, R.M. da. Aproveitamento Industrial do caju. Fortaleza:

Embrapa-CNPAT/SEBRAE/CE, 2000. 88p. (EmbrapaCNPAT. Documentos, 38).

SILVA, D. T. Extrato de Soja: características, métodos de obtenção e compostos benéficos a saúde humana. Pelotas: UFPel, 2008, 34p. (Monografia do curso de Bacharelado em Química de Alimentos).

MORAIS, Ana Cristina da Silva. DESENVOLVIMENTO, OTIMIZAÇÃO E ACEITABILIDADE DE EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DA AMÊNDOA DA CASTANHA DE CAJU (*Anacardium occidentale* L.). 2009. 113 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal do Ceara Centro de Ciências Agrárias Departamento de Tecnologia em Alimentos, Fortaleza-ce, 2009.