

FARINHAS DA POLPA E DA CASCA DE ARATICUM: AVALIAÇÃO DE PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS E TECNOLÓGICOS

Viviane Dias Medeiros Silva¹, Lara Louzada Aguiar^{2*}, Delfina Fernandes Hlashwayo³, André Mandombe Sinela⁴, Raquel Linhares Bello de Araújo², Júlio Onésio-Ferreira Melo^{1, 5}

¹ Filiação: Universidade Federal de São João del-Rei – Campus Sete Lagoas, Sete Lagoas, MG

² Filiação: Universidade Federal de Minas Gerais, Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos, Belo Horizonte, MG.

³ Filiação: Departamento de Ciências Alimentares da Universidade Eduardo Mondlane – Moçambique.

⁴ Filiação: Instituto Politécnico da Universidade José Eduardo dos Santos – Angola.

⁵ Filiação: LEAF- Instituto Superior de Agronomia, Lisboa, Portugal.

* laralaguiar.doc@gmail.com

O bioma Cerrado engloba várias espécies de plantas que exercem importante papel na alimentação e na medicina popular. Uma das famílias de maior ocorrência nesse bioma é a Annonaceae, tendo como uma das espécies representantes o araticunzeiro (*Annona crassiflora*), árvore frutífera nativa do Cerrado. Seu fruto, o araticum, possui casca espessa amarronzada e polpa de coloração amarelo claro, com sabor levemente adocicado e aroma marcante, onde estão as sementes dispersas. Devido sua perecibilidade, uma maneira de consumir araticum ao longo do ano é processá-lo como farinha. Assim, este estudo objetivou obter farinhas da polpa e da casca e avaliar parâmetros físico-químicos e tecnológicos. Os frutos foram lavados, higienizados, cortados e suas partes separadas, compreendendo casca, polpa e sementes. As cascas foram cortadas manualmente em tamanhos menores e distribuídas em bandeja. A polpa foi processada em liquidificador e espalhada em bandeja de aço inoxidável. Essas amostras foram submetidas à desidratação em estufa com circulação de ar a 60 °C por cerca de 24 h. Em seguida, foram trituradas, separadamente, em moinho analítico e peneiradas em tamis de 32 mesh. As análises realizadas nas farinhas foram pH, sólidos solúveis totais (SST), capacidade de retenção de água (CRA) e capacidade de retenção de óleo (CRO). As farinhas da casca e da polpa apresentaram, respectivamente, valores de pH de 5,26 e 4,70; SST de 1,13 e 4,23 °Brix; CRA de 4,03 e 3,84 g/g e CRO de 2,78 e 2,16 g/g. A farinha da polpa de araticum obtida é ligeiramente mais ácida que a farinha da casca, o que a torna mais propícia a minimizar o crescimento microbiano. O teor de SST da farinha da polpa também foi superior ao da casca, indicando uma maior quantidade de açúcares, ácidos e minerais dissolvidos. Na indústria alimentícia, o teor de SST é utilizado para verificar a qualidade do produto final e controlar processos e ingredientes na produção de alimentos. A farinha da casca apresentou valores de CRA e CRO superior ao da farinha da polpa. A CRA se refere à quantidade de água que permanece ligada à fibra hidratada após a centrifugação, sendo importante para produtos de panificação, e a CRO está relacionada com a estrutura química dos polissacarídeos presentes na farinha, sendo aplicada para o desenvolvimento e estabilidade no armazenamento de alimentos à base de farinhas. Diante disso, o uso do araticum na elaboração de farinhas pode representar uma opção de alimentação diversificada, segura, nutritiva, equilibrada e economicamente viável por agregar valor ao fruto além de poder ser uma fonte de renda da agricultura familiar. Assim, as farinhas da polpa e da casca de araticum tem potencial para serem incorporadas em formulações de produtos de panificação para melhorar a textura, com alegação de alimento funcional, e pode contribuir com a qualidade nutricional e a segurança alimentar regional.



V Semana Nacional do Cerrado

“Povos, saberes e natureza do Cerrado: resistência à crise climática”

08 a 13 de setembro de 2025

Palavras-chave: Annona crassiflora. Resíduo agroalimentar. Sustentabilidade. Valorização. Cerrado.

Apoio: FAPEMIG (BPD-00858-22); CNPQ (307787/2022-2 e 404432/2024-7); CAPES e GEPEQF.