



PERFIL QUÍMICO DA AMÊNDOA DE BARU TORRADA

Alexandre Gabriel Araújo(1); Milene da Costa Reis(1); Felipe de Freitas Domingos Araújo(2); Maria Luisa Oliveira Ferreira Melo(1); Bruna Vieira Nunes(3); Talvane Coelho(1); Angelita Cristine de Melo(4); Rodinei Augusti(5); Amauri Geraldo de Souza(1); Júlio Onésio Ferreira Melo(1)

(1)Campus Sete Lagoas, Universidade Federal de São João del-Rei, Sete Lagoas/MG, Brasil, email: alexandrearaujo111288@gmail.com; (2)Escola Estadual Emílio de Vasconcelos Costa, Sete Lagoas/MG, Brasil; (3)Departamento de Alimentos, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte/MG, Brasil; (4)Campus Centro Oeste, Universidade Federal de São João del-Rei, Divinópolis-MG, Brasil; (5)Departamento de Química, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte/MG, Brasil.

O fruto do barueiro (*Dipteryx alata*) é do tipo drupa, com coloração marrom-avermelhada e uma polpa carnosa e amarelada envolvendo um endocarpo rígido com uma amêndoa semelhante a um amendoim. É típico do Cerrado e têm grande importância econômica, servindo de fonte de renda para diversas comunidades que vivem do extrativismo do fruto, sendo essa a principal fonte do baru. Possui alto valor nutricional, sendo considerado um superalimento. Sua amêndoa é seu principal produto e é amplamente utilizada para produção de óleo e torrada para consumo como petisco ou acrescida em receitas como pães e barras de cereais. A amêndoa contém uma quantidade significativa de fibras alimentares e sabor único, se apresenta como um substituto ao amendoim por suas propriedades. Nos últimos anos sua procura tem aumentado, principalmente em exportações para os Estados Unidos e Europa, entrando em várias dietas. O objetivo desta pesquisa foi realizar a caracterização do perfil químico do baru torrado através da técnica de ionização ambiente com o método de *paper spray* acoplado a espectrometria de massas (PS/MS). Foram encontradas diversas classes químicas, entre elas flavonoides, fenilpropanoides e derivados de ácidos orgânicos, em relação à amêndoa *in natura* foi observado um maior número de flavonoides e a redução de taninos e antraquinonas, sendo prováveis resultados da quebra dos compostos durante o aquecimento. A caracterização do perfil químico permite a compreensão dos compostos responsáveis pelas características sensoriais do alimento, por exemplo, seu aroma, sabor e coloração. Através de perfis químicos é possível realizar o desenvolvimento e melhoramento de produtos derivados ou utilizar a amêndoa torrada para o enriquecimento de receitas, como fonte de fibras e vitaminas.

Palavras-chave: *Dipteryx alata*, Cerrado, baru, PS/MS, Amêndoa torrada.