



## COMPOSIÇÃO FÍSICA E RENDIMENTO DE FARINHA DOS FRUTOS DE INAJÁ (*Maximiliana maripa*) DO ESTADO DO TOCANTINS

Sara Maria Nunes Schons (1); Anielli Souza Pereira (2); Caroline Roberta Freitas Pires (3).

(1) Universidade Federal do Tocantins, sara.schons@mail.uft.edu.br; (2) Universidade Federal do Tocantins, anisouza@mail.uft.edu.br; (3) Universidade Federal do Tocantins, carolinerpires@mail.uft.edu.br.

A *Maximiliana maripa* é uma espécie de palmeira nativa da região Amazônica, que se destaca pela resistência às sucessivas queimadas e elevado vigor de regeneração, também é encontrada comumente no cerrado. Os frutos do cerrado Tocantinense possuem estudos em ascensão envolvendo a sua qualidade nutricional, o inajá se destaca pelo seu potencial oleífero, em especial da amêndoa e polpa. O estudo da composição física do fruto pode ser uma ferramenta importante para o aproveitamento de outras partes que o compõem, dessa forma, fornecendo subsídios para exploração da espécie. O objetivo do trabalho foi determinar a composição física do inajá, a umidade da casca e polpa *in natura* e o rendimento de farinha da polpa e casca. O inajá foi adquirido no Estado do Tocantins, no município de Porto Nacional. Foram selecionados frutos maduros com tamanho uniforme e de boa aparência. Utilizou-se uma balança digital de precisão para determinação da composição física. As partes constituintes do fruto foram separadas com faca de aço inoxidável. Para determinação da umidade, as amostras foram levadas à estufa a 105°C até atingir peso constante. Para obtenção da farinha da casca e da polpa do inajá utilizou-se a estufa de circulação de ar na temperatura de 65°C. Posteriormente, a amostra seca foi triturada em moinho de facas. O rendimento de farinha foi calculado através da fórmula:  $(\text{peso final} / \text{peso inicial}) \times 100$ . O inajá apresentou em média um peso de 23,35 g ( $\pm 1,63$ ), sendo composto pelas seguintes partes: perianto que apresenta 0,45 g ( $\pm 0,05$ ), epicarpo com 6,13 g ( $\pm 0,51$ ), mesocarpo de 4,25 g ( $\pm 0,59$ ), pirênio de 10,11 g ( $\pm 0,62$ ) e amêndoas de 1,78 g ( $\pm 0,23$ ). Em percentuais essas partes representam: 1,95% ( $\pm 0,21$ ) de perianto, 26,27% ( $\pm 1,38$ ) de epicarpo, 18,18% ( $\pm 1,96$ ) de mesocarpo, 43,31% ( $\pm 1,12$ ) de pirênio, 7,62% ( $\pm 0,94$ ) de amêndoas e resta um percentual residual de 2,67% ( $\pm 0,90$ ) que se trata das perdas no processo de separação das partes. A média de umidade da casca *in natura* foi de 62,31% ( $\pm 1,49$ ) e para a polpa *in natura* o resultado obtido foi de 51,73% ( $\pm 1,52$ ). O rendimento de farinha da casca foi de 34,74% e da farinha da polpa de 50,11%. Conclui-se que o inajá é um fruto composto predominantemente por pirênio, epicarpo e mesocarpo. A casca apresenta maior percentual de umidade comparada a polpa, com isso o rendimento de farinha da polpa é mais elevado, pois esta apresenta mais matéria seca.

Palavras-chave: Cerrado, Frutos, Biometria.