



A IMPORTÂNCIA DO BARU (*DIPTERYX ALATA VOG.*) NO BIOMA CERRADO

Marcella Alvares Vieira (1); Karina de Araújo Dias Lopes (2); Tatianne Ferreira de Oliveira (3)

(1) Universidade Federal de Goiás, Escola de Agronomia, e-mail: marcellaalvares@discente.ufg.br

As várias espécies de plantas frutíferas nativas do Cerrado apresentam características sensoriais individuais, que podem ser utilizadas na alimentação humana, tanto *in natura*, como após algum tipo de processamento. Seus frutos são de grande interesse para a indústria alimentícia, pois, além das características sensoriais, possuem propriedades nutricionais benéficas à saúde. Fruto típico do Cerrado brasileiro, o baru, é rico em proteínas de alto valor biológico, devido aos seus teores de ácidos graxos insaturados, fibras, minerais e, ainda, suas propriedades antioxidantes. Do fruto se consome a polpa (na forma de farinhas e doces), a amêndoa (que após torrada, pode ser consumida *in natura* ou empregada em diversas preparações culinárias), além da extração do óleo. A amêndoa é a porção mais valorizada do fruto e representa cerca de 5% de seu peso. O processamento do baru gera subprodutos que normalmente são desvalorizados e não são comumente incluídos na alimentação humana. Dentre os subprodutos estão a amêndoa quebrada, a torta de amêndoa de baru (que é uma massa parcialmente desengordurada oriunda da extração do óleo da amêndoa) e a polpa. O uso de subprodutos do baru como ingredientes de produtos alimentícios pode ter um impacto positivo no meio ambiente e agregar mais valor a essa fruta nativa brasileira. Diante disso, o objetivo é dar uma maior visibilidade ao baru, destacando sua importância, a partir de uma breve revisão. Diversos estudos têm sido elaborados visando o aproveitamento tecnológico da amêndoa do baru e de seus subprodutos. Um estudo de 2019, os autores elaboraram um *frozen yogurt* com amêndoas de baru e avaliaram suas características nutritivas, bioativas e sensoriais. O *frozen* foi elaborado com 9,8% de castanhas de baru, e os resultados demonstram que além de contribuir para a manutenção da saúde eles tem boa aceitabilidade junto ao mercado consumidor. Outros autores (2021) desenvolveram macarrões com substituições de 10 e 20% da farinha de trigo por farinha de polpa de baru, e os resultados demonstraram que as massas alimentícias com farinha de polpa de baru podem ser classificadas como alimentos com alto teor de fibra alimentar e ainda, apresentaram menor teor de carboidratos que a amostra controle (100% de farinha de trigo). Em outra pesquisa mais recente (2023), os autores elaboraram um alimento cremoso com distintas concentrações de amêndoa de baru, amendoim e mucilagem de ora-pro-nóbis, conseguindo um alimento cremoso hiperproteico que demonstrou ótimo valor nutricional. Esses estudos que vem sendo desenvolvidos apresentam inúmeras possibilidades para a aplicação dos subprodutos do baru na indústria alimentícia e nos segmentos da agroindústria familiar, uma vez que a amêndoa já é amplamente utilizada. Por fim, conclui-se que o baru apresenta um grande potencial devido suas características sensoriais únicas, suas propriedades nutricionais e os benefícios à saúde, que o tornam uma matéria-prima versátil e valiosa.

Palavras-chave: Baru, Cerrado, subprodutos.