

## PRODUÇÃO DE FARINHA DE PUPUNHAS CULTIVADAS NO SUL DE RORAIMA E ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

*Inêz Moreira Carneiro<sup>1</sup>, Brainer William Cruz dos Santos<sup>2</sup>, Tassiane dos Santos Ferrão<sup>3</sup>*

A pupunha (*Bactris gasipaes*) é o fruto da pupunheira bastante apreciado e tradicionalmente consumido após o cozimento em água e sal por populações da Amazônia Legal, tendo-se preferência especialmente por frutos de tamanho médio, menos fibroso e mais oleoso. A farinha de pupunha é uma forma de prolongar o tempo útil do fruto *in natura* no mercado evitando saturação, possibilitando o seu uso como ingrediente em várias receitas culinárias. O objetivo deste projeto foi realizar a caracterização física de duas cultivares de pupunha (vermelha e amarela) provenientes do município de Rorainópolis – RR e avaliar a composição química da farinha produzida. Foram coletados oito cachos de pupunha na Vila do Equador, sul do Estado de Roraima. Primeiramente, foi realizada a caracterização física onde foram analisadas a massa do fruto e percentagem de polpa, por meio de pesagem em balança analítica. Posteriormente, os frutos foram cozidos, triturados, peneirados, secos em estufa de circulação de ar (24 horas a 65 °C) e embalados em sacos de polietileno transparentes até a realização das análises. Após, a composição química da farinha elaborada (umidade, cinzas, proteínas e lipídios) foi determinada conforme procedimentos descritos na AOAC. A caracterização física demonstrou que as pupunhas deste trabalho pertencem ao grupo mesocarpa, com médias de 21,50 e 32,14 g para a massa dos frutos inteiro e 87,53 e 88,52% de polpa de pupunha vermelha e amarela, respectivamente. As farinhas de pupunha vermelha e amarela apresentaram teores de 7,21 e 17,63% de lipídios, 5,61 e 8,28% de proteína bruta e 2,63 e 1,95% de cinzas, respectivamente. Foi demonstrado que as diferentes pupunhas apresentaram diferenças significativas na composição química pelo teste de Tukey a 5%. Desta forma, observou-se que a farinha de ambos as cultivares apresenta potencial para a produção de farinha.

**Palavras-chave:** Bactris, Farinha, Lipídio, Alimento.

**Apoio financeiro:** PIBICT/IFRR.

<sup>1</sup>Bolsista do PIBICT – IFRR/ Campus Novo Paraíso.

<sup>2</sup>Professor do IFRR/Campus Novo Paraíso. E-mail: [brainer.santos@ifrr.edu.br](mailto:brainer.santos@ifrr.edu.br)

<sup>3</sup>Professor do IFRR/Campus Novo Paraíso.