



## **COMPOSIÇÃO PROXIMAL E TEMPO DE PRATELEIRA DA TORTA DE ANDIROBA *CARAPA GUIANENSIS* EM DIFERENTES CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO**

I Workshop Nacional sobre Tecnologia de Bioflocos na Amazônia, 1ª edição, de 21/06/2021 a 25/06/2021  
ISBN dos Anais: 978-65-89908-39-5

**MEDEIROS; Paulo Adelino de <sup>1</sup>, SANTOS; Raphael Brito dos <sup>2</sup>, NASCIMENTO; Marieta Queiroz do <sup>3</sup>, GONÇALVES; Ligia Uribe <sup>4</sup>, AFFONSO; Elizabeth Gusmão <sup>5</sup>**

### **RESUMO**

A andiroba pertence à família *Meliaceae*, sendo a espécie *Carapa guianensis* de maior ocorrência no Brasil, cuja semente produz um óleo utilizado na indústria farmacêutica e de cosméticos. A torta resultante da extração do óleo possui teor considerável de constituintes com valor nutricional e compostos bioativos, apresentando potencial para ser utilizado como insumo em rações para peixes. Assim, este estudo avaliou a composição proximal e o tempo de prateleira deste coproduto em ambientes com e sem controle de umidade. A composição proximal de matérias primas de duas regiões (Ananindeua-PA e Carauari-AM) foi analisada conforme o compêndio brasileiro de alimentação animal (2017). As amostras foram acondicionadas em sacos de rafia em ambiente com controle de umidade (AUC) e sem controle de umidade (ASC) (n=3), analisadas mensalmente durante 180 dias. Os indicadores avaliados foram: pH (H+), umidade (%), reação de Éber, índice de peróxidos (IP) (meq 1000 g-1) e análise qualitativa do odor. A comparação das variáveis ao longo do tempo nos dois tipos de armazenamento foi realizada através de ANOVA *two way* (7x2) com auxílio do programa Estatística 7. Os resultados da composição proximal foram: umidade (4,96 ± 1,00), proteína bruta (5,82 ± 2,44), extrato etéreo (6,34 ± 3,75), fibra bruta (8,44 ± 4,81), matéria mineral (3,70 ± 2,00), cálcio (0,14) e fósforo (0,08 ± 0,00). As variáveis pH, umidade e IP foram influenciadas pelo tempo (p=0,00) e pela condição de armazenamento (p=0,00). O teste de Éber foi negativo para todas as amostras ao longo do tempo. No AUC o IP subiu gradativamente até 60 dias e se manteve estável no restante do período. O pH se manteve estável nos primeiros 60 dias (5,71), aumentou até 120 dias (5,99) e a partir deste período baixou, com valor mínimo de 5,12 no período de 180 dias. No ASC houve aumento dos valores de IP, principalmente a partir de 120 dias, com valor máximo de 12,66 ± 1,54 no período de 180 dias. O pH reduziu com o tempo, com valor inicial de 5,69 e final de 4,61. A umidade média foi de 6,87 e 8,64% para o AUC e ASC. A partir de 150 dias todas as amostras apresentaram odor fúngico. As alterações nas características físicas e químicas, a partir do período de 120 dias, sugerem aumento no ritmo de degradação das amostras, sendo este o prazo máximo indicado para armazenamento da torta de andiroba nas condições avaliadas.

**PALAVRAS-CHAVE:** coprodutos, armazenamento, bioeconomia

<sup>1</sup> Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia, paulo.adelino@ifam.edu.br  
<sup>2</sup> Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia, raphaelbrito06@hotmail.com  
<sup>3</sup> Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia, marie\_quei@hotmail.com  
<sup>4</sup> Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia, ligia.inpa@gmail.com  
<sup>5</sup> Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia, pgusmao@inpa.gov.br

<sup>1</sup> Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia, paulo.adelino@ifam.edu.br  
<sup>2</sup> Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia, raphaelbrito06@hotmail.com  
<sup>3</sup> Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia, marie\_quei@hotmail.com  
<sup>4</sup> Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia, ligia.inpa@gmail.com  
<sup>5</sup> Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia, pgusmao@inpa.gov.br