

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICO DO DOCE DE BURITI COMERCIALIZADO NO MERCADO CENTRAL DE SÃO LUIS-MARANHÃO

Congresso Brasileiro On-line de Comportamento Alimentar, Alimentação e Saúde, 3ª edição, de 26/04/2021 a 29/04/2021
ISBN dos Anais: 978-65-86861-99-0

DINIZ; Mykael Italo Cantanhede Diniz¹, RIBEIRO; LARISSA CRISTINNY CATARINO², PIEDADE; Luciane Araújo Piedade³, BRITO; Maria das Dores Ramos Brito⁴

RESUMO

Introdução: O buriti (*Mauritia flexuosa* L.) pertence à família Arecaceae e ao gênero *Mauritia*, e um fruto exótico com propriedades funcionais possui polpa de coloração amarela-alaranjada, tem sabor agridoce com, consistência amilácea oleosa, envolvendo endocarpo esponjoso possui uma casca muito dura, fornada por pequenas escamas de coloração castanha-avermelhado, o desconhecimento sobre sua composição leva a subestimar seu verdadeiro valor como fonte de nutrientes ou de uso industrial além das propriedades funcionais e do artesanato existentes nesses produtos. Objetivo: Objetivou-se analisar os doces de Buriti do mercado central, avaliando-se as qualidades físico-químicas. Metodologia: O estudo experimental contou com quatro amostras de doce do buriti de diferentes marcas provenientes da cidade de Barreirinhas- MA e Dom Expedito Lopes - MA. Para a condução do estudo, foi feita a identificação das amostras dos doces comercializadas no Mercado Central da cidade de São Luís - Maranhão. Os doces coletados foram transportados em embalagens da própria fibra de buriti, em condições ambientes e transportadas ao laboratório de Bromatologia da Faculdade Estácio São Luís. Para as análises físico-químicas seguiram-se os métodos de análises de alimentos tendo como objetivo determinar a composição centesimal (umidade, cinzas, lipídios, proteínas, carboidratos e valor calórico) do doce de buriti. Resultado: O teor de umidade é uma característica importante para determinar a qualidade do doce. Ao analisar-se a umidade, observa-se que a média encontrada foi 13,8%. Em relação a outros estudos com doces de frutas, não houve diferença significativa nos resultados. Para determinação residual de mineral fixos os resultados médios foram de 0,5 %, as cinzas estão associadas à quantidade de minerais presentes nas polpas de frutas, quanto maior o grau de refinamento da polpa, bem como a pureza do açúcar e demais ingredientes utilizados na formulação dos doces, menor o teor de cinzas. O valor médio para proteína foi de 2,3%, o estudo mostra valor com baixo teor de proteína devido às frutas não serem fontes proteicas. A quantidade média de lipídio encontrado na análise foi de 5,1%, o buriti é um fruto com teor elevado de lipídio, o que pode variar de acordo com a região à qual o fruto pertence. O teor médio de carboidrato encontrado foi 78,1%, quando comparados com valores da tabela de composição química dos alimentos (FRANCO, 2005), o valor foi igual a 82,6%, os doces de frutas têm maior valor de carboidrato por serem doces açucarados, Assim como o valor calórico médio que foi de 367,8 kcal. Os valores encontrados nas análises não destoaram de valores

¹ Instituto Federal do Maranhão - IFMA, mykael_diniz@hotmail.com

² Faculdade Estácio São Luís, larissa_123cristinny@hotmail.com

³ Universidade Gama Filho, lucianepiedade@yahoo.com.br

⁴ Instituto Federal do Maranhão - IFMA, mary_rbrito@hotmail.com

obtidos em outros estudos feitos com doce de fruta, mostrando assim que estão dentro do recomendado, não oferecendo nenhum risco aos consumidores. Considerações finais: Um maior aproveitamento do fruto do buriti favorecerá a economia local, assim como o Turismo, pois os produtos artesanais têm conquistado cada vez mais os turistas que vêm à região. Com fundamento nesses fatos, são necessários maiores estudos para análises e resultados cada vez melhores. Eixo temático: Segurança Alimentar e Nutricional.

PALAVRAS-CHAVE: Doce, Buriti, Análise Físico Químicas, Composição centesimal