



INFLUÊNCIA DO TRATAMENTO TÉRMICO NO TEOR DE PROTEÍNAS DA AMÊNDOA DE BARU (*DIPTERYX ALATA* VOG)

LEMOS, M. R.¹; ZAMBIAZI, R. C.²; RUTZ, J. K.²; ALENCAR, E. R.³; MENDONÇA, M. A.³; VOSS, G. B.⁴

¹ Programa de Pós-graduação-Doutorado em Ciências da Saúde- Departamento de Biologia Celular, Instituto de Ciências Biológicas, Universidade de Brasília, DF, BRASIL, e-mail: rebonilla@unb.br

² Programa de Pós Graduação em Ciência e Tecnologia Agroindustrial, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, RS, e-mail: zambiasi@gmail.com; josianekr@gmail.com

³ Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, Universidade de Brasília, Brasília, DF, e-mail: ernandesalencar@unb.br, marcioamen@gmail.com

⁴ Departamento de Engenharia Química e Engenharia de Alimentos, Centro de Engenharia, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, Santa Catarina, SC, e-mail: glenisevoss@yahoo.com.br

O Cerrado brasileiro caracteriza-se pela biodiversidade e riqueza de sua fauna e flora, sendo importante a preservação desse bioma, aliado à necessidade da valorização de suas potencialidades. Muitos frutos nativos do cerrado destacam-se por apresentar um alto valor nutricional e características sensoriais peculiares, podendo ser empregados na elaboração de produtos alimentícios. A amêndoa de baru (*Dipteryx alata* Vog.) é proveniente do fruto do baruzeiro, leguminosa arbórea lenhosa, nativa do Cerrado e que, contém elevados teores de proteínas (23-25%), com qualidade comprovada por apresentar um interessante perfil de aminoácidos essenciais. A atividade biológica das proteínas está relacionada à prevenção e/ou controle de doenças crônicas, auxiliando também na ativação do sistema imune, em especial com a participação dos aminoácidos arginina e a glutamina, presentes nestas amêndoas. Este estudo comparou o teor protéico de amêndoas de baru, com e sem película, antes e após tratamento térmico. As amêndoas foram obtidas no comércio local de BRASÍLIA-DF, provenientes de três regiões do Cerrado (MT, MG e GO), previamente selecionadas, misturadas, homogeneizadas e submetidas à retirada da película, na seqüência as amostras foram distribuídas aleatoriamente, em quatro grupos distintos. O processo de torrefação se deu em estufa, a temperatura de 150 °C/45 minutos. Após o tratamento térmico realizou-se a determinação das proteínas em micro Kjeldahl, conforme a metodologia descrita pela AOAC (1992) em triplicata, sendo os resultados expressos em base seca. Os dados foram submetidos à ANOVA com correção de Bonferroni, $p < 0,05$. Não houve diferença significativa referente ao teor de proteínas das amêndoas de baru em função da presença ou não da película. Porém, houve diferença significativa devido ao tratamento térmico. As amêndoas cruas e sem película apresentaram maior teor de proteínas ($28,8 \pm 1,52\%$) que as amêndoas torradas e sem película ($24,6 \pm 0,1\%$). Portanto, conclui-se que o baru apresenta elevados teores de proteínas e que ao serem submetidas ao tratamento térmico, as amêndoas podem sofrer redução nestes teores.

Agradecimentos: CAPES e FAPDF