



CARACTERIZAÇÃO DE SEMENTES DE LARANJA APÓS LONGO PERÍODO DE ARMAZENAGEM

ROSA, DP; TELIS-ROMERO, J.

Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas de São José do Rio Preto, Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, Engenharia e Tecnologia de Alimentos.

Como são poucos os estudos que viabilizam a utilização de resíduos agroindustriais visando a elaboração de novos ingredientes para o enriquecimento de alimentos, o objetivo principal do aproveitamento do resíduo de laranja (*Citrus sinensis*) é agregar valor aos subprodutos, transformando o material antes descartado em ingredientes alimentícios. Como forma de avaliar a degradação das características físico-químicas dos resíduos após longos tempos de armazenamento foram realizadas análises da composição centesimal das sementes de laranja com seis meses e um mês de armazenamento, para comparação. As análises de umidade, cinzas e proteínas da semente foram realizadas pelo método da AOAC de 1997, e a análise de lipídeo pelo método Bligh-Dyer, todas em triplicata utilizando sementes inteiras para análise de umidade e sementes trituradas, em triturador de facas, para as demais análises. Para a determinação de umidade em estufa ($105 \pm 3^\circ\text{C}$) por 24 horas encontrou-se em torno de 46,33% de umidade para as sementes com 6 meses de armazenamento e 43,06% para 1 mês de armazenamento, valores próximos aos encontrados por SAIPARI, GOSWAMI & MALAVIKA, 1997 em estudo com citrus que se apresentou em uma faixa de 31,5% a 52,7% dependendo da variedade. Para cinzas, MALACRIDA (2009) e NUNES (2011) encontraram 2,71% e 2,76% respectivamente, um pouco superior ao verificado neste experimento que foi de 1,43% (6 meses de armazenamento) e 1,32% (1 mês de armazenamento), isso pode ter sido influenciado pela variedade da semente e período de colheita. A quantidade de proteínas para sementes armazenadas à 6 meses foi de 6,57% e à 1 mês foi de 5,32%, resultados abaixo dos verificados por MALACRIDA (2009) que foi de 14,13%. Os valores de lipídeos apresentaram diferenças acentuadas, podendo ser decorrente do método utilizado para extração, MALACRIDA (2009) apresentou valores próximos à 40% pelo método de Soxhlet, e pelo método Bligh-Dyer encontrou-se 12,07% para 6 meses de armazenamento e 8,44% para 1 mês de armazenamento. Comparando-se os resultados encontrados para as sementes com 1 e 6 meses de armazenamento verifica-se que as diferenças são pequenas, podendo assim considerar que o período de armazenagem não interfere na composição das mesmas.

Agradecimentos

Os autores agradecem à FAPESP – Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, pelo apoio ao projeto de processo Nº. 2011/05094-8.