



EXTRAÇÃO E UTILIZAÇÃO DAS FARINHAS INTEGRAL DE SOJA [(*Glycine max* (L.)) E DESENGORDURADA DE CASTANHA-DO-BRASIL (*Bertholletia excelsa* H.B.K.) E SUAS MISTURAS COMO ALTERNATIVA PARA O FORNECIMENTO DE PROTEÍNA DE ALTO VALOR BIOLÓGICO NA DIETA

Percegoni, N¹., Srur, A.U.O.S.¹, Sales, S.N¹.

¹Departamento de Nutrição Básica e Experimental – Instituto de Nutrição Josué de Castro – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, RJ. e-mail: natherciapercegoni@gmail.com

O presente trabalho objetivou desenvolver um produto alimentício alternativo, de origem vegetal, que contivesse todos os aminoácidos essenciais. As farinhas integral de soja e desengordurada da castanha-do-brasil foram analisadas quanto ao conteúdo organo-mineral, revelando uma boa *performance* em relação ao teor de proteínas, de minerais e fibras, que serviram de base para a elaboração de três misturas, tomando-se como referência a concentração de aminoácidos sulfurados avaliadas biologicamente, na proporção de 1,14:1,00 (Mistura 1); 1,00:3,40 (Mistura 2) e 1,00:1,00 (Mistura 3), das farinhas de castanha-do-brasil e soja, respectivamente. Para o ensaio biológico, utilizou-se ratos Wistar, machos, recém-desmamados. Os animais foram acompanhados por 28 dias, tendo sido o peso corporal e o resto ingestão aferidos a cada dois dias. Os animais alimentados com a ração da farinha de castanha-do-brasil, Misturas 1 e 3, foram a óbito ou obtiveram decréscimo na massa corporal, provavelmente, em função dos altos conteúdos de selênio que continha a farinha desengordurada de castanha-do-brasil, utilizada na elaboração das rações correspondentes. Análises histopatológicas do fígado sugerem intoxicação por selênio, cujas concentrações foram: 16,96 e 16,16 ppm respectivamente, para as rações com maior concentração de farinha desengordurada de castanha-do-brasil, Misturas 1 e 3. Sugere-se que a mistura das farinhas desengordurada da castanha-do-brasil e de soja podem ser uma alternativa viável para a obtenção de proteína de alto valor biológico na dieta, desde que as concentrações da farinha da castanha-do-brasil sejam revistas. São necessários mais estudos a fim de padronizar esta concentração.

Agradecimentos: FAPERJ, CNPq, UFRRJ, EMBRAPA-RJ