



XXXIII CONIC 23/24

Congresso de Iniciação Científica

Ciência em Movimento: Construindo o Futuro

com Conhecimento

25 a 27 de Novembro de 2024

Cará roxo (*Dioscorea trifida*): estudo da obtenção do amido, produção da farinha e sua caracterização.

Heloisa Campelo da Silva – *CNPq*

Huanna da Costa Azevêdo – *UFAM*

Carlos Victor Lamarão Pereira – *UFAM*

RESUMO

O cará roxo, uma raiz tuberosa originária da América do Sul, é amplamente valorizado na culinária por seu perfil nutricional, sendo rico em carboidratos, fibras, vitaminas e minerais e possuindo baixo teor de gordura. Este estudo teve como objetivo extrair amido, produzir farinha e caracterizar esses produtos, bem como analisar a casca do tubérculo. A pesquisa, desenvolvida no laboratório da UFAM, empregou um delineamento fatorial 3x4 para comparar as propriedades dos diferentes componentes do cará: fécula, farinha e casca. As análises físico-químicas seguiram métodos estabelecidos pelo Instituto Adolfo Lutz, incluindo medições de umidade, pH, proteínas, cinzas, lipídios e fibra bruta. Os resultados indicaram que a fécula e a farinha apresentaram níveis de umidade adequados para o armazenamento seguro, com valores abaixo dos limites regulatórios. No entanto, o teor de cinzas da farinha excedeu os padrões legais, sugerindo a necessidade de aprimoramentos no processo de fabricação. Observou-se um alto teor de fibras alimentares na farinha, apontando para seu potencial em produtos alimentícios voltados à saúde. Os teores de lipídios foram relativamente altos, especialmente na casca, devido à presença de resinas não removidas, embora a fécula apresenta boas propriedades para a indústria alimentícia, a acidez e o pH dos produtos variam, influenciando sua estabilidade e aplicabilidade industrial. O pH ácido dos produtos favorece a conservação, enquanto o elevado teor de fibras da farinha sugere seu uso em alimentos funcionais. O estudo destaca o potencial do cará roxo como fonte de ingredientes para a indústria alimentícia, com a fécula e a farinha mostrando características promissoras para o desenvolvimento de produtos mais saudáveis. A pesquisa reforça a importância de ajustar o processo de fabricação da farinha para atender aos requisitos de qualidade, valorizando assim o cará roxo como um recurso alimentar relevante para a região amazônica.

Palavras-Chave: *Dioscorea* spp; tubérculo; composição nutricional.

AGRADECIMENTOS

Agradeço ao meu orientador, Carlos Victor Lamarão Pereira, pela orientação e apoio durante todas as etapas desta pesquisa. Minha gratidão à CNPQ pelo suporte financeiro para desenvolvimento deste estudo.

