

LIMA, S. K. R. Potencialidades dos coprodutos da cadeia produtiva do bacuri (*Platonia insignis* Mart.) para o desenvolvimento de produtos com aplicação na nutrição humana. Tese. Programa de Pós-Graduação em Biotecnologia, UFPI, 2024.

RESUMO

Introdução. O bacuri (*Platonia insignis* Mart.) faz parte de uma das mais importantes cadeias produtivas do Brasil. Sua polpa é bastante utilizada, enquanto sementes e cascas, mesmo diante de características promissoras, ainda são subaproveitadas, gerando grandes índices de desperdício. **Objetivo.** Investigar sobre o potencial tecnológico e econômico do bacuri e a utilização de cascas e sementes para o desenvolvimento de farinhas alimentícias. **Metodologia.** A pesquisa foi dividida em 4 etapas e estruturada em 4 capítulos. O Capítulo 1 abrange uma revisão acerca da aplicação e perspectivas do aproveitamento de coprodutos da agroindústria de frutas para fins alimentícios. O Capítulo 2 traz uma revisão integrativa com ênfase na prospecção tecnológica da espécie. O Capítulo 3 contempla o mapeamento da cadeia produtiva do bacuri com a finalidade de compreender o potencial econômico. O Capítulo 4 trata sobre a obtenção e caracterização de farinhas de cascas e sementes de bacuri com a realização de um estudo prévio das condições de secagem, avaliação das propriedades tecnológicas, nutricionais, de estabilidade térmica e oxidativa, ensaios de toxicidade e marcadores de estresse oxidativo. **Resultados e Discussão.** A cadeia produtiva do bacuri é bastante desestruturada e possui um circuito de comercialização baseado principalmente na extração da polpa, o que ressalta a importância de um melhor aproveitamento de cascas e sementes, tendo em vista todo o potencial tecnológico demonstrado para essas frações nas mais diversas áreas de aplicação, o que tem resultado em um maior número de pedidos de patentes, principalmente nas áreas cosmética e terapêutica. O estudo realizado para o desenvolvimento das farinhas estabeleceu que o tratamento 3 proporciona as melhores condições de viabilidade econômica e manutenção da estabilidade microbiológica e oxidativa. As farinhas apresentaram características tecnológicas e nutricionais que demonstram sua latente capacidade de utilização. Além disso, não foram observados sinais de toxicidade para estes produtos. **Conclusão.** Cascas e sementes de bacuri apresentaram-se como matéria prima viável no desenvolvimento de farinhas, o que pode fomentar o fortalecimento dessa cadeia produtiva do fruto e contribuir para ações capazes de promover sustentabilidade ambiental e segurança alimentar através da inovação.

Palavras-chave: Bacuri; *Platonia insignis*; Coprodutos; Cascas; Sementes; Farinhas.