

PROCESSOS DE SECAGEM E TORREFAÇÃO NA QUALIDADE DO PÓ DE SEMENTES DE GUARANÁ DA CV. BRS MAUÉS

Natasha Veruska dos Santos Nina[1*]; Gustavo Santiago de Souza[2]; Jamylle Karine da Silva Maciel[3]; Juçara Elza Hennerich[4]; André Luís Atroch[5]

[1,2,3,4]Grupo de pesquisa Manejo do Solo, da Água e de Plantas na Amazônia, Instituto de Educação, Agricultura e Ambiente - IEAA/Universidade Federal do Amazonas - UFAM, AM - Brasil;
[5] Grupo de pesquisa Culturas industriais na Amazônia Ocidental, Embrapa Amazônia Ocidental, AM - Brasil;
***Autor correspondente:** natasha.nina@ufam.edu.br

Cadeias Produtivas e Produção Vegetal

O guaranazeiro (*Paullinia cupana* var. *sorbilis* (Mart.) Ducke - Sapindaceae) é nativo da Amazônia Brasileira, adaptado ao clima quente e úmido, domesticado pelos Sateré-Mawé, primeiro povo indígena brasileiro com um produto próprio. O Brasil é o único produtor e exportador de guaraná, sendo o Amazonas o segundo maior produtor (800 toneladas anuais), com predominância da cv. BRS Maués. O pó de sementes de guaraná é um produto exclusivamente brasileiro e muito valorizado no mercado pelas propriedades antioxidante, energética e medicinais. O guaraná é a maior fonte natural de cafeína, rico em compostos bioativos e com grande potencial econômico para as indústrias de energéticos, suplementos, cosméticos, medicamentos e refrigerantes. A secagem e a torrefação das sementes de guaraná são realizadas por diferentes métodos, equipamentos, tempos e temperaturas, que podem afetar a qualidade final dos produtos. O objetivo do trabalho foi verificar a influência dos processos de secagem e torrefação sobre os teores de metilxantinas e qualidade do pó de sementes de guaraná da cv. BRS Maués. Foi utilizado o Delineamento Inteiramente Casualizado, sendo 4 processos (secador solar, estufa, tacho de barro e tacho de ferro), 7 repetições. Foi realizada ANOVA e teste de médias Tukey ($p<0,05$). Foram avaliados: umidade (%), peso médio de sementes secas (g), e teores de cafeína (%), teobromina (%) e teofilina (%) por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (CLAE). Existe influência do processo de secagem e torrefação na qualidade do pó de guaraná. O maior teor de U% foi em secador solar. A cafeína não foi influenciada pelos processos, devido à certa estabilidade ao processo térmico. As torrefações em tacho de barro e de ferro apresentam desempenhos semelhantes, sendo os métodos mais indicados para produzir pó de guaraná. Cabe ao produtor a escolha entre eles, que depende da disponibilidade de materiais e das práticas culturais locais.

Palavras-chave: cafeína; secagem ao sol; tacho de barro; tacho de ferro; umidade.

Agradecimentos: À Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), à Embrapa Amazônia Ocidental e ao Laboratório de Purificação de Biomoléculas do Centro de Apoio Interdisciplinar (CAM/UFAM).