

CARACTERIZAÇÃO FÍSICA E ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DA POLPA DE INAJÁ

Marcilene Gomes Corrêa¹; Raissa Lorena Souza Corrêa¹; Anna Tsukui²

¹Discente do curso Superior de Tecnologia em Alimentos pela UEPA-Campus XVIII (foxjunior246@gmail.com); ²Professor(a) Dr^a do curso Superior de Tecnologia em Alimentos da UEPA-Campus XVIII.

RESUMO: O inajá (*Maximiliana maripa* (Aubl.) Drude) é um fruto originário da Região Norte do Brasil, nativa na região Amazônica, pode ser considerado um alimento tanto para consumo humano quanto para animais domésticos e silvestres. Possui sabor picante e a sua coloração é vermelha amarelada, na sua composição química apresenta ácidos graxos essenciais presente tanto na polpa quanto nas amêndoas, pode ser empregado para o controle do teor de colesterol sanguíneo e para a prevenção de doenças cardíacas^{1,2}. O fruto pode ser utilizado para a elaboração da farinha como substituição total ou parcial da farinha convencional, a farinha de trigo¹. O objetivo do trabalho foi determinar as características físico-químicas do fruto e realizar a secagem em estufa do fruto para produção de farinha. A metodologia para a obtenção da farinha do inajá foi realizada iniciando com a limpeza e sanitização com concentração de 150 ppm de hipoclorito de sódio 2,5%, seguido da lavagem e despolpamento do fruto. A caracterização física do fruto foi realizada de acordo com os seguintes parâmetros: comprimento, largura e rendimento em casca, polpa e semente, feito a partir das medidas de 104 frutos de inajá *in natura*. Logo em seguida, as polpas dos frutos foram submetidas a secagem em estufa com circulação de ar a 105°C/4 horas. Como resultado, o inajá apresentou medidas de 5,04 cm de comprimento, 2,55 cm de largura, 17,93%, 14,61%, 28,98% de rendimento em casca, polpa e semente, respectivamente. O fruto apresentou valores de umidade de 5,86%, acidez de 2,76%, pH de 6,51 e cinzas de 4,16% que se enquadram nos parâmetros da Instrução Normativa MAPA nº 49, de 26 de setembro de 2018, que estabelece a complementação dos padrões de identidade e qualidade de polpa de fruta, sendo útil para determinação do estado de conservação dos alimentos, como a adequação do controle de qualidade. O teor de lipídeos foi de 16,63% que indica ser uma fonte potencial para obtenção de óleos vegetais, o teor de açúcares totais foi de 3,11% e o teor de açúcares redutores foi de 2,91%. Assim, o fruto apresentou resultados satisfatórios tendo potencial na alimentação humana, transformando matérias-primas de baixo valor agregado para o enriquecimento de produtos alimentícios.

Palavras-chave: inajá; farinha; composição química.

Referências Bibliográficas

- ¹LOBATO, J. M.; STAMFORD, T. C. M.; LOBATO, L. M.; LOBATO, G. M.; SOUSA, A. R. S.; STAMFORD, T. L. M. et. al. **Caracterização físico-química e propriedades do óleo de inajá (*Maximiliana maripa* (Aubl.) Drude).** [S. l]: Editora Científica Digital, 2021.
² LOPES, S. R. F.; FILHO, A. F. S.; TORO, M. J. U.; TERRAZAS, W. D. M. Pesquisa de compostos bioativos e atividade antioxidante da polpa de Inajá (*Maximilianamaripa* AUBLT Drude). **Brazilian Journal of Development**, Curitiba, v. 6, n. 4, p. 20347-20355, abr., 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.34117/bjdv6n4-273> . Acesso em: 14 abr. 2023.