

EXTRAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE AMIDO DE MANGARITO

DAMBRÓS, Amanda (amanda_dambros@hotmail.com)¹; **SOUZA, Sidnei A. de** (sidneiazevedo03@gmail.com)²; **ZARATE, Nestor Antonio Heredia** (NestorZarate@ufgd.edu.br)³; **(FAKHOURI, Farayde Matta** (farayde@gmail.com)^{4,5}.

¹ Discente do curso de Engenharia de Alimentos da UFGD- Dourados, PIBIC/UFGD.

² Docente da Faculdade de Ciências Exatas e Tecnológica da UFGD – Dourados.

³ Docente do Curso de Agronomia da UFGD – Dourados.

⁴ Docente do curso de Engenharia de Alimentos da UFGD – Dourados.

⁵ Pesquisadora colaboradora da Faculdade de Engenharia Química da UNICAMP – Campinas.

O amido é amplamente produzido no mercado nacional. O setor de alimentos é um grande consumidor de amido, tanto na forma nativa como na modificada, onde tem sido utilizado em uma grande variedade de produtos previamente processados e/ou congelados e prontos para o consumo. A evolução do setor faz com que pesquisas visem à identificação de novos amidos naturais, que podem ser utilizados sem a necessidade da sua modificação. O mangarito (*Xanthosoma mafaffa* Schott) é originário da região centro-americana, sendo que no Brasil de maior comércio são em São Paulo e no Paraná, são pouco atrativos para a culinária, sendo assim, a extração e utilização do seu amido, que pode ser aplicado em produtos processados ou em embalagens biodegradáveis e/ou coberturas comestíveis, pode ajudar na utilização dessa cultura e posterior aumento da mesma. Nesse contexto, objetiva-se com este trabalho, extrair amido de mangarito, e caracterizá-lo quanto as suas propriedades morfológicas (Difratometria de Raio X e Microscopia Eletrônica de Varredura), teor de umidade, reologia e Calorimetria Diferencial de Varredura e indicá-lo para futuras aplicações. A microscopia eletrônica de varredura mostrou grânulos arredondados com extremidades características e nenhuma outra partícula aparente, senão o próprio amido, indicando eficiência na extração. A Difratometria de Raio X mostrou picos intensos entre 15 e 20°. A propriedade de pasta do amido de mangarito apresentou uma menor retrogradação quando comparado ao amido de mandioca. Tanto o amido quanto as fibras obtidas serão utilizadas em novas aplicações em alimentos e embalagens.

Palavra-chave: Mangarito. Amido. Fibra

Agradecimentos: Ao Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica PIBIC/CNPq, pela concessão de bolsa de pesquisa.