

IX ENEPEX/ XIII EPEX-UEMS E XVII ENEPE-UFGD

EFEITO DA SECAGEM E TRITURAÇÃO NAS FOLHAS E CASCA DO CAMU-CAMU, PARA O DESENVOLVIMENTO DE INFUSÕES, ANÁLISES DAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

Augusto Briguenti De Souza (abriguenti59@gmail.com)

Isadora Santos Leal (isadorasantosleal40@gmail.com)

Carlos Alberto Baca Maldonado (carlosmaldonado@ufgd.edu.br)

William Renzo Cortez-Vega (vega@ufgd.edu.br)

Rosalinda Arevalo Pinedo (rosalindapinedo@ufgd.edu.br)

O objetivo desta pesquisa foi analisar o efeito da secagem e trituração nas folhas e casca do camu-camu, para o desenvolvimento de infusões, análises das características físicas e químicas. O camu-camu (*Myrciaria dubia* H.B.K.), conhecido popularmente como “caçari”, “araçá d’água” ou “sarão” é um fruto que pertence à família das Myrtaceae e se desenvolve na beirada de rios e lagos de toda a bacia Amazônica. Cobiçado por indústrias do setor alimentício devido às suas propriedades bioativas, antioxidantes, funcionais e nutricionais, além disso, é a fruta que contém a maior quantidade de vitamina C já encontrada, podendo variar de 1,9 a 2,3 g/100g de polpa. As folhas e cascas do camu-camu, foram obtidas do fruticultor particular da cidade de Dourados. O desenvolvimento da pesquisa foi realizado nos Laboratórios do Curso de Engenharia de Alimentos da UFGD. As folhas e cascas previamente foram selecionadas, lavadas, higienizadas, centrifugadas e armazenadas em sacolas de plástico a temperatura de $40\text{C} \pm 2\text{C}$. Inicialmente as amostras foram analisadas fisicamente e quimicamente. Em seguida realizou-se a secagem da casca a temperaturas de 45, 55 e 65°C, a secagem das folhas foi a temperatura de 65°C. Após a secagem ambas as amostras foram moídas por 2 min e peneiradas com tamiz com 12, 20, 30 e 80 mesh de abertura para classificação granulométrica. A análise de higroscopicidade foi feita com mesh 16 e 30. De acordo com os resultados obtidos, a casca madura do camu-camu

IX ENEPEX/ XIII EPEX-UEMS E XVII ENEPE-UFGD

contém elevado teor de antioxidante ($1683,41 \pm 8,5\text{mg Vit C}/100\text{g}$). Quanto a análise dá granulometria, a peneira com 12 mesh, obteve a retenção de 31% do pó de casca. Em relação a higroscopicidade, o pó da casca mostra-se altamente higroscópicas do que das folhas, demonstrando assim a importância de uma embalagem adequada para evitar o ganho de umidade e aumentar a vida útil dos pós para uso como infusão. Os autores agradecem ao CNPq pela concessão da bolsa e financiamento do trabalho de pesquisa. Primeiramente a minha família que me apoia de maneira incondicional. À profa. Dra Rosalinda Arévalo-Pinedo pela paciência e dedicação ao seu trabalho como professora e orientadora que me inspira. Aos meus amigos de república Gabriel, Shoji e Thales que me dão forças para continuar nos momentos mais difíceis. A UFGD pela oportunidade desse aprendizado e pela disposição das suas estruturas. Por fim a CNPQ pela oportunidade e pela bolsa que é de um valor imensurável para a permanência na universidade.