

Aproveitamento sustentável: o potencial nutricional e bioativo da casca e torta de noz-pecã

Foscarini SG¹, de Oliveira Duarte da Silva T², Siebeneichler TJ³, Lopes Crizel R³,
Martins CR⁴, Dietrich Ferreira C², Hoffmann JF²

¹ Graduação em Nutrição – Escola de Saúde – Unisinos, São Leopoldo, RS, Brasil

² Mestrado Profissional em Alimentos, Nutrição e Saúde – Unisinos, São Leopoldo, RS, Brasil

³ Departamento de Ciência e Tecnologia Agroindustrial – UFPel, Pelotas, RS, Brasil

⁴ Embrapa Clima Temperado, Pelotas, RS, Brasil

Contacto: JESSICAHOFFMANN@unisinos.br

A demanda pelo consumo de noz-pecã vem aumentando, com isso cresce o volume de resíduos proveniente do descascamento e do processamento para obtenção de óleo de noz-pecã. Esse estudo objetivou caracterizar os resíduos resultantes do processamento do óleo de noz-pecã da cultivar Barton. Para isso, as nozes provenientes de pomares comerciais foram descascadas para extração do óleo por prensagem. As cascas e a torta resultante da extração do óleo foram coletadas. Na casca e torta foram avaliados a composição centesimal e compostos bioativos. A torta apresentou uma composição de 8,81% de umidade, 4,47% de cinzas, 17,42% de lipídios, 18,62% de proteínas, 8,99% de fibra bruta, 41,69% de carboidratos, com perfil de ácidos graxos semelhantes ao fruto de noz-pecã, e teor de gama-tocoferol de 17,66%. A casca apresentou uma composição de 20,25% de umidade, 1,61% de cinzas, 1,91% de lipídios, 2,19% de proteínas, 36,50% de fibra bruta, 37,57% de carboidratos. Em relação aos compostos bioativos, o teor de fenólicos de 479,46 e 562,63 mg ácido gálico equivalente/100g e de flavonoides de 1,70 e 4,65 mg catequina equivalente/100g para a torta e casca, respectivamente. Diante disso, a valorização desses subprodutos torna-se fundamentais, já que apresentam potencial para utilização na indústria alimentícia e no desenvolvimento de novos produtos.

Palavras-chave: noqueira-pecã, composto bioativos, caracterização, torta, casca.



Produção e qualidade de frutos de quatro cultivares de noqueira-pecã no Noroeste do RS

Hellwig CG¹, Martins CR², Vaz Lima AD⁴, Farias RM³, Barbosa Malgarim M⁵

¹Embrapa Clima Temperado, Pelotas, RS, Brasil.

²Embrapa Clima Temperado, Pelotas, RS, Brasil.

³Universidade Federal de Pelotas, Capão do Leão, RS, Brasil.

⁴Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, São Borja, RS, Brasil.

⁵Universidade Federal de Pelotas, Capão do Leão, RS, Brasil.

Contacto: cristiano.hellwig@gmail.com

O objetivo do estudo foi avaliar a produção e qualidade de frutos de quatro das cultivares de noqueira-pecã mais presentes nos pomares brasileiros, nas condições edafoclimáticas do Noroeste do Rio Grande do Sul. O experimento foi realizado em Santa Rosa, RS, Brasil durante as safras 2020/2021 e 2021/2022. O delineamento experimental utilizado foi inteiramente casualizado, sendo avaliadas plantas de 13 anos de quatro cultivares: Barton, Pitol 1, Shawnee e Success, cada cultivar com sete repetições. Foram avaliadas produção (kg planta⁻¹) e produtividade (kg ha⁻¹); comprimento e diâmetro de frutos e amêndoas, espessura de casca, massa de frutos e suas partes, rendimento de amêndoa, cor e luminosidade de amêndoas e porcentagem de amêndoas comerciais. As cultivares Success (19,13 kg planta⁻¹), Barton (18,65 kg planta⁻¹) e Pitol1 (18,39 kg planta⁻¹) obtiveram produções acumuladas maiores em relação a cultivar Shawnee (13,52 kg planta⁻¹). Os frutos da cultivar Pitol 1 se destacaram por seu tamanho e massa, sendo necessários em torno de 30 frutos a menos por quilo em relação as cultivares Barton e Shawnee e 25 a menos em relação a 'Success'. Na qualidade das amêndoas, 'Barton' obteve frutos mais amarelados e a 'Success' obteve uma porcentagem menor de amêndoas comerciais em relação as cultivares Barton, Pitol 1 e Shawnee. Diante dos resultados, Success, Barton e Shawnee são cultivares mais aconselhadas de serem cultivadas nas condições edafoclimáticas do Noroeste do RS.

Palavras-chave: *Carya illinoensis*; Barton; Pitol 1; Shawnee; Success.

