

Avaliação da farinha de tucumã quanto à legislação brasileira e ao tempo de prateleira

Samara Costa Anchieta de Jesus^(1,3), José Tiago Costa Mendonça⁽¹⁾, Nádia Elígia Nunes Pinto Paracampo⁽²⁾ e Laura Figueiredo Abreu⁽²⁾

⁽¹⁾ Estudante de graduação da Universidade Federal do Pará, bolsista CIEE na Embrapa Amazônia Oriental, Belém, PA. ⁽²⁾ Pesquisadora, Embrapa Amazônia Oriental, Belém, PA.

⁽³⁾ samara.jesus@icen.ufpa.br

Introdução: O teor de umidade final de um produto alimentício é um requisito de qualidade muito importante, pois, quanto maior a quantidade de água, maior a propensão ao desenvolvimento de microrganismos e às reações químicas ou enzimáticas, reduzindo a vida útil dos alimentos. Além disso, a atividade de água, que se trata de uma característica intrínseca do alimento, quando alta, favorece a proliferação de microrganismos patogênicos e deteriorantes. Assim, é fundamental para a vida de prateleira de alimentos desidratados que a atividade de água se encontre em níveis baixos, evitando a possibilidade de desenvolvimento microbiano. **Objetivos:** Este trabalho teve como objetivo estimar o tempo de prateleira de farinha de tucumã (*Astrocaryum vulgare*, Mart.) quando armazenada em condições controladas. **Metodologia:** A farinha de tucumã foi armazenada sob as temperaturas de 25, 35 e 45 °C por, aproximadamente, 30 e 60 dias. A determinação de umidade foi realizada por aquecimento direto da amostra a 105 °C. A atividade de água foi mensurada por meio de analisador de atividade de água por ponto de orvalho, Aqualab, modelo DEW, 4TE, Decagon. Todas as análises foram realizadas em triplicata. Os resultados de atividade de água foram submetidos à estatística descritiva e ao teste comparação de médias, em que se empregou o Teste de Dunnett para comparar cada um dos tratamentos com o tratamento controle. O nível descritivo (p-valor) adotado em todos os testes aplicados foi $p < 0,05$. Os cálculos foram realizados usando os softwares Excel® 2010 (Microsoft, WA, USA) e Minitab® 19 (Minitab Statistical Software, PA, USA). **Resultados:** O teor de umidade na farinha de tucumã sob as diferentes temperaturas estudadas variou de 4,95% no tempo 0 dia a 7,92% (45 °C por 60 dias). Verificou-se aumento nos teores de atividade de água na farinha de tucumã, variando de $0,3297 \pm 0,0038$ no tempo 0 dia a $0,5753 \pm 0,0153$ (45 °C por 60 dias). Com base nos dados de atividade de água obtidos, o tempo de prateleira foi calculado a partir de modelo linear

para a temperatura de comercialização (35 °C); considerado como o tempo para que a farinha atinja atividade de água igual a 0,6. **Considerações finais:** Os teores de umidade na farinha de tucumã, sob diferentes condições de temperatura e armazenamento, atenderam ao recomendado pela Anvisa (limite máximo 15%), segundo a Resolução da Diretoria Colegiada nº 711, de 1º de julho de 2022. A vida de prateleira da farinha de tucumã, estimada na temperatura de 35 °C, foi de aproximadamente 76 dias.

Termos para indexação: *Astrocaryum vulgare* Mart., umidade, atividade de água.

Fonte de financiamento: Embrapa/Projeto 30.21.90.089.00.00.