

OTIMIZAÇÃO DO PROCESSO DE TORRAÇÃO DAS AMÊNDOAS DE CASTANHA-DO-BRASIL. COHEN, K.C. (1); GARUTTI, D.S. (2); BRITO, E.S. (2); MIRANDA, C.G. (3). (1) Embrapa Amazônia Oriental, Trav. Enéas Pinheiro, s/nº, B. Marco, Caixa Postal 48, CEP 66095-100, Belém, PA, Brasil. E-mail: cohen@cpatu.embrapa.br. (2) Embrapa Agroindústria Tropical, Fortaleza, CE, Brasil. (3) Universidade Federal do Pará, Belém, PA, Brasil.

O processo atual de produção de farinha de castanha-do-Brasil compromete seus atributos sensoriais, ocorrendo perda significativa de sabor. Portanto, este trabalho teve como objetivo otimizar o processo de torração das amêndoas de castanha-do-Brasil para a produção de farinha de melhor qualidade sensorial. As amêndoas foram submetidas ao processo de torração em estufa com circulação de ar, conforme planejamento experimental fatorial completo 2^2 , com 5 níveis, resultando em 11 ensaios. As variáveis independentes foram tempo (t_i) e temperatura de torração (T_i), cujos mínimos e máximos foram de 14 a 56 min e de 102 a 158°C, respectivamente. Após a torração, as amêndoas foram moídas e prensadas para a obtenção da torta. Esta última foi refinada, produzindo-se a farinha parcialmente desengordurada de castanha-do-Brasil (FPDCB), cuja sua aceitabilidade e os seus atributos (cor, aroma, sabor de castanha e sabor torrado), foram utilizados como variáveis dependentes do processo. A análise dos resultados foi feita através da Metodologia de Superfície de Resposta. Os modelos da aceitação dos produtos e dos atributos cor, sabor de castanha e sabor torrado apresentaram capacidade preditiva, e somente a temperatura apresentou efeito significativo no processo. Pelos resultados obtidos, pode-se concluir que quando as amêndoas de castanha-do-Brasil são submetidas ao processo de torração, nas condições adotadas neste estudo, as FPDCBs produzidas por estas amêndoas, que apresentam menor alteração de cor; maior intensidade do sabor de castanha, menor intensidade do sabor torrado, e maior aceitação por parte dos consumidores, foram as provenientes dos experimentos dos pontos centrais 5, 6 e 7 (130° a 35 min), e dos experimentos 10 (130°C a 14 min) e 11 (130°C a 56 min).
Órgão Financiador: BASA