

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICO DO DOCE DE BURITI COMERCIALIZADO NO MERCADO CENTRAL DE SÃO LUIS-MARANHÃO

Congresso Brasileiro On-line de Comportamento Alimentar, Alimentação e Saúde, 3^a edição, de 26/04/2021 a 29/04/2021
ISBN dos Anais: 978-65-86861-99-0

DINIZ; Mykael Italo Cantanhede Diniz¹, RIBEIRO; LARISSA CRISTINNY CATARINO², PIEDADE; Luciane Araújo Piedade³, BRITO; Maria das Dores Ramos Brito⁴

RESUMO

Introdução: O buriti (*Mauritia flexuosa* L.) pertence à família Arecaceae e ao gênero *Mauritia*, é um fruto exótico com propriedades funcionais possui polpa de coloração amarela-alaranjada, tem sabor agriadoce com, consistência amilácea oleosa, envolvendo endocarpo esponjoso possui uma casca muito dura, fornada por pequenas escamas de coloração castanha-avermelhado, o desconhecimento sobre sua composição leva a subestimar seu verdadeiro valor como fonte de nutrientes ou de uso industrial além das propriedades funcionais e do artesanato existentes nesses produtos. Objetivo: Objetivou-se analisar os doces de Buriti do mercado central, avaliando-se as qualidades físico-químicas. Metodologia: O estudo experimental contou com quatro amostras de doce do buriti de diferentes marcas provenientes da cidade de Barreirinhas- MA e Dom Expedito Lopes - MA. Para a condução do estudo, foi feita a identificação das amostras dos doces comercializadas no Mercado Central da cidade de São Luís – Maranhão. Os doces coletados foram transportados em embalagens da própria fibra de buriti, em condições ambientais e transportadas ao laboratório de Bromatologia da Faculdade Estácio São Luís. Para as análises físico-químicas seguiram-se os métodos de análises de alimentos tendo como objetivo determinar a composição centesimal (umidade, cinzas, lipídios, proteínas, carboidratos e valor calórico) do doce de buriti. Resultado: O teor de umidade é uma característica importante para determinar a qualidade do doce. Ao analisar-se a umidade, observa-se que a média encontrada foi 13,8%. Em relação a outros estudos com doces de frutas, não houve diferença significativa nos resultados. Para determinação residual de mineral fixos os resultados médios foram de 0,5 %, as cinzas estão associadas à quantidade de minerais presentes nas polpas de frutas, quanto maior o grau de refinamento da polpa, bem como a pureza do açúcar e demais ingredientes utilizados na formulação dos doces, menor o teor de cinzas. O valor médio para proteína foi de 2,3%, o estudo mostra valor com baixo teor de proteína devido às frutas não serem fontes proteicas. A quantidade média de lipídio encontrado na analise foi de 5,1%, o buriti é um fruto com teor elevado de lipídio, o que pode variar de acordo com a região à qual o fruto pertence. O teor médio de carboidrato encontrado foi 78,1%, quando comparados com valores da tabela de composição química dos alimentos (FRANCO, 2005), o valor foi igual a 82,6%, os doces de frutas têm maior valor de carboidrato por serem doces açucarados, Assim como o valor calórico médio que foi de 367,8 kcal. Os valores encontrados nas análises não destoaram de valores obtidos em outros estudos feitos com doce de fruta, mostrando assim que estão dentro do recomendado, não oferecendo nenhum risco aos consumidores. Considerações finais: Um maior aproveitamento do fruto do buriti favorecerá a economia local, assim como o Turismo, pois os produtos artesanais têm conquistado cada vez mais os turistas que vêm à região. Com fundamento nesses fatos, são necessários maiores estudos para análises e resultados cada vez melhores. Eixo temático: Segurança Alimentar e Nutricional.

PALAVRAS-CHAVE: Doce, Buriti, Analise Físico Químicas, Composição centesimal

¹ Instituto Federal do Maranhão - IFMA, mykael_diniz@hotmail.com

² Faculdade Estácio São Luís, larissa_123cristinny@hotmail.com

³ Universidade Gama Filho, lucianepiedade@yahoo.com.br

⁴ Instituto Federal do Maranhão - IFMA, mary_rbrtoto@hotmail.com