CARACTERIZAÇÃO DE AMÊNDAS DE CACAU CULTIVADAS NA REGIÃO SUL DA BAHIA UTILIZANDO MANEJO ORGÂNICO.

Ana Luiza A. Carneiro*, Luana R. Vieira, Priscilla Efraim.

Resumo

O objetivo deste projeto foi caracterizar e avaliar amêndoas e nibs de cacau obtidos de quatro produtores da região Sul da Bahia que utilizam a prática do manejo orgânico nas lavouras.

Palavras-chave:

Cacau, orgânico, Bahia.

Introdução

O cacau é um fruto da família *Malvaceae* produzido principalmente na África, sudeste da Ásia e América do Sul. A Bahia é o estado líder na produção brasileira de cacau e este é produzido tanto de forma convencional quanto pelo manejo orgânico (sem agrotóxicos, adubos químicos e outras substâncias sintéticas¹).

O manejo orgânico pode ocasionar diferenciações nas características do cacau e algumas pesquisas indicam melhoria da qualidade nutricional e sensorial para os alimentos produzidos pelo cultivo orgânico².

Tendo em vista que a maior parte dos dados sobre a caracterização físico-química publicados são com cacau de manejo na forma convencional, é fundamental o desenvolvimento de pesquisas voltadas à influência do manejo orgânico para o melhor entendimento dos benefícios relacionados a essa forma de cultivo agrícola na produção de alimentos mais saudáveis e seguros.

Resultados e Discussão

A realização da prova de corte mostrou que a cor mais frequente das amêndoas foi marrom-violácea, seguida de marrom. Em relação à compartimentação, nota-se que a maioria das amêndoas apresentou boa compartimentação. Todas as amostras apresentaram aroma característico, com leve acidez, provenientes do ácido acético produzido pelas bactérias durante o processo de fermentação.

A análise de frações mostrou que não houve diferença significativa entre as amostras em relação à porcentagem de cotilédono, gérmen e casca, que representam em média, respectivamente, 84%, 0,75% e 15,25% do total do peso da amêndoa. Os valores obtidos para densidade aparente estão por volta de 0,56g/mL e 112g para massa média por amêndoa, sendo que todas as amostras diferiram significativamente entre si.

Nas análises realizadas para determinar teor de cinzas, proteínas e lipídios, as amostras apresentaram valores muito próximos, tendo por volta de 54% de lipídios, 14,75% de proteínas e 2,10% de cinzas.

Todas as amostras possuíam valor de umidade inferior a 8%, que é o recomendado pela Instrução Normativa de 11/2008, portanto foram consideradas dentro do padrão. A faixa de pH das amêndoas de cacau fermentadas e secas variaram entre 4,986 e 5,236. A faixa de pH para o nibs variou de 5,11 a 5,31. Houve, de modo geral, aumento do pH e diminuição da acidez ao se

retirar a casca, já que grande parte dos ácidos voláteis ficam retidos na casca. A faixa de acidez desejada pela indústria situa-se entre 12 e 15 meq NaOH/100g para amêndoas fermentadas e secas³. Considerando-se esse aspecto, todas as amostras apresentam valores de acidez total titulável acima dos valores recomendados, por volta de 28 meq NaOH/100g.

A umidade das amêndoas foi similar e permaneceu em torno de 6%, dentro dos padrões (8%).

Em relação ao manejo convencional, as amêndoas orgânicas apresentaram valores muito próximos em comparação com as análises de amêndoas convencionais realizadas por Camargo⁴ (2014), o que demonstra que, para os parâmetros avaliados, o método de manejo apresentou menor influência, salvo com relação à prova de corte, onde no manejo convencional, a maioria das amêndoas apresentou cor marrom e notou-se também maior número de amêndoas com defeito.

Conclusões

De maneira geral, as amostras de amêndoas analisadas apresentaram características semelhantes em relação às determinações realizadas. Essa semelhança era esperada, já que as amêndoas foram cultivadas em locais próximos e em um mesmo período. Comparando ainda os resultados obtidos do manejo orgânico com os do manejo convencional, é possível notar que as amostras avaliadas apresentaram características físico-químicas similares, o que demonstra que, apesar do cacau ter sido cultivado e o pré-processamento ter sido efetuado em locais distintos, esses fatores não influenciaram nessas características avaliadas.

¹ CHEESEMAN, E. E. 1932. *The Economic botany of cacao*. A Critical Survey Of Literature To The End of 1930. Trop. Agr. [Trinidad] Sup., v. 9, Junho, 16 pp

² CEPLAC. Cacau: **História e evolução**. Acesso em 15/03/2016. Disponível em: <http://www.ceplac.gov.br/radar/radar_cacau.html>.

³ EFRAIM, P.; TUCCI, M.L.; GARCÍA, N.H.P. **Teores de compostos fenólicos em semente de cacaueiro de diferentes genótipos**. Brazilian Journal of Food Tech., v. 9, p. 229-236, 2006.

⁴ CAMARGO, A. P. K.. **Estudo da influência da região de cultivo e do método de manejo do cacaueiro à composição da manteiga de cacau**. XXII Congresso de Iniciação Científica da UNICAMP. Campinas. Out. 2014.