COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE DIFERENTES FARINHAS DE AMÊNDOA

**Thaiza Serrano Pinheiro de Souza¹; Joel Pimentel de Abreu¹; Henrique Monteiro de Abreu²;
Anderson Junger Teodoro^{1,2}; Maria Gabriela Bello Koblitz^{1,2} (thaizasps@gmail.com)**

¹ Programa de Pós Graduação em Alimentos e Nutrição (PPGAN) – Universidade Federal Estadual do Rio de Janeiro (UNIRIO)

² Escola de Nutrição – Universidade Federal Estadual do Rio de Janeiro (UNIRIO)

Amêndoas são alimentos vegetais altamente nutritivos, sendo consideradas fontes de lipídios (48–67%), de proteína (12–22%) e carboidratos (20%) para a dieta. Trata-se de um fruto adaptado para a região do Mediterrâneo, sendo produzido comercialmente pelos EUA (82%), Europa (8%), Austrália (7%), Turquia (1%), Chile (1%) e outros (1%). Há um crescente interesse em seu consumo por ser considerado um alimento saudável, já que traz benefícios à saúde ao ser consumido regularmente. O objetivo deste estudo foi comparar a composição centesimal de farinhas de amêndoa de origem chilena, comercializada no Brasil (CH) e produzida na Califórnia (CA), o maior produtor mundial de amêndoas. Um quilo de cada farinha utilizada foi adquirido no comércio das cidades do Rio de Janeiro e de Camarillo (EUA) respectivamente, e foram avaliadas quanto ao teor de: umidade, por secagem direta em estufa a 105 °C; lipídios, por extração direta em Soxhlet; proteínas, pelo método de Kjeldahl; resíduo mineral fixo, por incineração em mufla a 550 °C e carboidratos, por diferença. Todas as análises seguiram a metodologia citada por Adolfo Lutz (2008) e foram realizadas em quintuplicata. Para as análises estatísticas foi utilizada a ANOVA ao nível de 5% de significância. Quanto aos resultados obtidos, tem-se que: o teor de umidade foi maior na amostra CH, com $4,66 \pm 0,26\%$ enquanto a farinha de amêndoa CA apresentou um teor de $3,42 \pm 0,08\%$; assim como o teor de proteínas, onde CH mostrou um teor de $24,28 \pm 0,38\%$ (base seca) e $23,15 \pm 0,17\%$ (base úmida) e CA com $22,00 \pm 0,72\%$ (base seca) e $21,24 \pm 0,69\%$ (base úmida). Quanto ao teor de cinzas e carboidratos, a amostra CA apresentou teores mais elevados, como pode ser observado a seguir: teor de cinzas, CH com teor de $2,84 \pm 0,11\%$ (base seca) e $2,71 \pm 0,11\%$ (base úmida) e CA $2,94 \pm 0,01\%$ (base seca) e $2,84 \pm 0,01\%$ (base úmida) e quanto ao teor de carboidratos, para CH tem-se $9,76\%$ (base seca) e $13,75\%$ (base úmida) e para CA tem-se $11,42\%$ (base seca) e $14,34\%$ (base úmida). Quanto ao teor de lipídios, não houve diferença estatística e observou-se os seguintes resultados: CH com $58,45 \pm 0,18\%$ (base seca) e $55,73 \pm 0,17\%$ (base úmida) e na amostra CA foram observados teores de $60,22 \pm 0,09\%$ (base seca) e $58,16 \pm 0,09\%$ (base úmida). Estas diferenças observadas se devem ao fato de que a composição de nutrientes é dependente do genótipo, de fatores ambientais, da região de cultivo, dos métodos de cultivo, das condições climáticas que variam entre os anos de colheita ou ainda das interações destes fatores. A partir deste estudo pode-se afirmar que dependendo do local de cultivo haverá diferenças na composição final de cada farinha de amêndoa, mesmo que sutis.

Palavras-chave: amêndoa; composição; diferentes origens.