

**DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE DO COOKIE A BASE DE FARINHA DE
PUPUNHA (*BACTRIS GASIPAES*, KUNTH) UTILIZANDO O FRUTO DE FORMA
INTEGRAL**

Carlessandra Martins Uchôa¹
Ivone Lima Santos²
Eglailson Nascimento de Oliveira³

1 INTRODUÇÃO

A pupunheira (*Bactris gasipaes* Kunth, Palmae) é uma frutífera nativa da Amazônia que apresenta ampla diversidade genética em suas populações silvestres, locais de cultivo e por atender a diversas preferências humanas em termos de sabor, uso, processamento e até cor e possuem diversas variedades tradicionais que se diferenciam principalmente pelo tamanho e coloração do fruto, como pela percentagem de óleo (SANTOS et al., 2011). O principal uso do fruto é na forma inteira, como parte do lanche ou do café de manhã. Eles apresentam elevado valor nutritivo sendo ricos em lipídeos, fibras, amido e carotenóides totais, que dão à sua polpa, além de uma intensa coloração amarela, um apelo funcional bastante significativo; além disso, apresenta elevado valor energético (YUYAMA; COZZOLINO, 1996; CARVALHO et al, 2009).

O fruto deve ser cozido para consumo humano como parte do lanche ou do café de manhã, podendo ser usada para fabricação de farinha, ração animal e obtenção de óleo (CLEMENT, 2000). A pupunha (*Bactris gasipaes*, kunth) possui um grande mercado potencial devido às qualidades nutritivas, organolépticas e visuais que podem ser explorados para elaboração de novos produtos e mercados principalmente na panificação. Portanto o presente trabalho tem como objetivo desenvolver e analisar o cookie a base de farinha de pupunha.

¹ Instituto de Saúde e Biotecnologia/Universidade Federal do Amazonas-ISB/UFAM –
cmunutri@gmail.com.

² Instituto de Saúde e Biotecnologia/Universidade Federal do Amazonas-ISB/UFAM –
ivonesantos_nutri@hotmail.com .

³Instituto de Saúde e Biotecnologia/Universidade Federal do Amazonas-ISB/UFAM –
eglailsonnascimento@gmail.com..

2 METODOLOGIA

Os frutos da pupunha foram adquiridos, na fazenda experimental da Universidade Federal do Amazonas localizada no município de Coari-AM, e transportados, devidamente acondicionados em sacos plásticos estéreis para o Laboratório de ciências dos Alimentos do Instituto de Saúde e Biotecnologia – ISB-UFAM. Após a recepção os frutos foram selecionados, lavados, sanitizados e enxaguados e cozidos.

No laboratório de técnica e dietética desenvolveu-se o cookie a partir dos ingredientes: farinha de pupunha (casca e polpa) como ingrediente principal, enriquecido com aveia flocada; farinha de linhaça e granola. Após o desenvolvimento foi realizada a análise no laboratório de ciências dos alimentos do Instituto de Saúde e Biotecnologia – ISB-UFAM. As análises foram realizadas em triplicata através da metodologia descrita por Adolfo Lutz (2008). A análise centesimal consistiu em: umidade, proteína e lipídeo e para avaliação físico-química foram realizadas pH, e acidez. Para a realização do pH e acidez utilizou-se o pHmetro e acidez em álcool solúvel. A umidade foi determinada por perda de peso com a utilização de estufa com circulação de ar; o teor de lipídeos da amostra foi determinado pelo método Bligh Dyer utilizando o solvente clorofórmio; a proteína foi determinada por digestão pelo método de kjeldall.

3 RESULTADOS

O cookie a base de farinha de pupunha apresentou característica organoléptica agradável e semelhante ao comercial como textura, aparência e sabor. Quanto aos resultados centesimal e físico-química obteve-se 6,50% de umidade, 18,32% de proteína, e 7,54% de lipídeo, 5,9 de pH e 12,89% de acidez resultados semelhantes ao estudo realizado por SANT'ANA. Lucas Tércio Dultra onde encontrou-se umidade 4,06%, proteína, 10,28 % e lipídio 8,32%

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Dessa forma é possível verificar que a farinha de pupunha pode ser utilizada na tecnologia de panificação sendo empregado em produto com a finalidade de

inovar colocar produtos novos no mercado e fazer com a pupunha seja consumido de uma outra forma que não seja in natura cozida.

AGRADECIMENTOS

A Universidade Federal Amazonas pelo apoio.

REFERÊNCIAS

CARVALHO, A. V.; VASCONCELOS, M. A. M.; SILVA, P. A.; ASCHERI, J. L. R. Produção de snacks de terceira geração por extrusão de misturas de farinhas de pupunha e mandioca. **Brazilian Journal of Food Technology**, Campinas, v. 12, n. 4, p. 277-284, 2009.

CLEMENT, C. R.; SANTOS, L. A. Pupunha no mercado de Manaus: preferências de consumidores e suas implicações. **Revista Brasileira de Fruticultura**, Jaboticabal, v. 24, n. 3, p. 778-779, 2002.

CLEMENT, Charles R. Pupunha – *Bactris gasipaes* In: Clay, J.W., Sampaio, P.T.B.; Clement, C.R. **Biodiversidade Amazônica: exemplos e estratégias de utilização**, p.82 - 99, 2000.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Métodos físico - químicos para análise de alimentos**. 4.ed. São Paulo: instituto Adolfo Lutz, 2008. 1020p.

LUCAS TÉRCIO DULTRA SANT'ANA: **Elaboração de biscoito tipo cookies enriquecido com farinha de banana verde**, 2013.

SANTOS, R. P.; CRISTO-ARAÚJO, M.; PICANÇO-TODRIGUES, D.; ASTOLFI FILHO, S.; CLEMENT, C. R. Variabilidade genética e fluxo gênico em populações híbridas e silvestres de pupunha acessada com marcadores RAPD. **Revista Brasileira de Fruticultura**, Jaboticabal, v. 33, n. 4, p. 1200-1208, 2011.

YUYAMA, L. K. O.; COZZOLINO, S. M. F. Efeito da suplementação com pupunha como fonte de vitamina A em dieta: estudo em ratos. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 30, n. 1, p. 61-66, 1996.