

BEBIDA À BASE DE CASTANHA-DO-BRASIL COM EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DE YACON

Phelipe Alves Moreira. IFSP- CAMPUS BARRETOS. philbtos1@gmail.com

Palavras Chave: Castanha-do-Brasil, Yacon, Diabetes, Potencial Funcional.

Introdução

A Castanha-do-Brasil ou popularmente conhecida como Castanha-do-Pará, é um fruto nativo da região amazônica. Embora, o fruto seja genuinamente brasileiro, o país possui baixo consumo interno, já que a grande produção é voltada para exportação. O mercado farmacêutico e alimentício possui grande interesse em estudar as propriedades dessa oleaginosa, já que são consideradas funcionais.

Da mesma forma que a Castanha-do-Brasil, o Yacon que é nativo das regiões Andinas possui diversos atributos medicinais. O Yacon é uma raiz tuberosa com aspecto semelhante à batata doce, porém, com sabor adocicado e levemente ácido como a de pêras e melões. Seu consumo no Brasil não é alto, por ser uma raiz recém introduzida, a qual a maioria da população ainda não conhece o que dificulta a sua comercialização.

A junção dos dois alimentos para o desenvolvimento de um novo produto se torna interessante por potencializar suas propriedades, uma vez que a Castanha-do-Brasil é rica em nutrientes e compostos essenciais para o desenvolvimento humano e o Yacon com grandes quantidades de fibras, a qual auxilia no trato intestinal, trazendo benfeitorias a quem o consome.

Objetivos

Desenvolver uma formulação de bebida à base de Castanha-do-Brasil com extrato hidrossolúvel de Yacon.

Material e Métodos

Para a obtenção do extrato hidrossolúvel de Yacon, a matéria-prima foi adquirida no mercado local de Barretos-SP, no mês de Abril de 2018. As raízes tuberosas foram selecionadas, lavadas, descascadas e cortadas em cubos homogêneos. Em seguida, foram deixadas em solução de ácido cítrico (segundo a proporção do fabricante), para evitar o escurecimento. Foi feito o branqueamento, e realizou-se a maceração no liquidificador em

potência alta. Foram armazenados no freezer por dois meses até sua utilização. O processo de obtenção do extrato hidrossolúvel foi adaptado de Roselino (2012).

Para a elaboração da bebida, as Castanhas-do-Brasil foram adquiridas já despelculadas, no comércio de Mirassol-SP durante o mês de Junho de 2018. As oleaginosas foram submersas em água por 12h para amolecerem, facilitando a etapa seguinte. Após esse processo, foram escorridas, adicionadas no liquidificador juntamente com a água gelada e obteve-se um líquido de aparência "leitosa" (bebida de Castanha-do-Brasil). Subsequente, foi coado e separado a torta resultante.

Resultados e Discussão

Inicialmente foram realizados testes para escolha da melhor formulação da bebida de Castanha-do-Brasil com extrato hidrossolúvel de Yacon. No laboratório de processamento de alimentos do *Instituto Federal de São Paulo – Campus Barretos*, após processamento foram obtidas diversas formulações, a qual a de melhor característica sensorial foi a que continha 50% Yacon e 50% Castanha-do-Pará.

Conclusões

Através do desenvolvimento deste trabalho, foi possível elaborar de um novo produto, destinado a todos os públicos. Notou-se que é uma opção saudável para aqueles que necessitam de uma alimentação equilibrada, já que as matérias-primas possuem compostos com potencial funcional.

Embora o produto possua potencial funcional, os dados obtidos comprovam que o não controle de algumas variáveis (alimentação, jejum) influencia diretamente nos resultados dos testes realizados com provadores humanos, fazendo com que o produto perca sua eficácia.

Portanto, pode-se concluir que a ingestão da bebida à base de Castanha-do-Brasil com extrato hidrossolúvel de Yacon se torna uma boa opção quando aliada a um estilo de vida mais saudável.

Bibliografia

FERBERG, Ilana; CABRAL, Lair Chaves; GONÇALVES, Elisabeth Borges. **EFEITO DAS CONDIÇÕES DE EXTRAÇÃO NO RENDIMENTO E QUALIDADE DO LEITE DE CASTANHA-DO-BRASIL**. 2002. 88 f. TCC (Graduação) - Curso de Engenharia de Alimentos, Ufpr, Guaratiba-rj, 2002. Disponível em:

<https://www.agencia.cnptia.embrapa.br/Repositorio/Leite+de+castanha_ilana_Ceppa_000g2gfp8pl02wx5ok0ghx3a99jgzgou.pdf>. Acesso em: 17 set. 2018.

JOANA MARIA LEITE DE SOUZA (Brasília) (Ed.). **Castanha-do-brasil**. Agência Embrapa de Informação Tecnológica. Disponível em: <<http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/castanha-do-brasil/arvore/CONT000fthbvzx02wyiv80otz6x9ohupw9s.html>>. Acesso em: 17 set. 2018.

RIBEIRO, M.a.a.; REGITANO-D'ARCE, M.a.b.; LIMA, U.a.. **ARMAZENAMENTO DA CASTANHA DO PARÁ COM E SEM CASCA: EFEITO DA TEMPERATURA NA RESISTÊNCIA AO RANÇO**. 1993. 348 f. Tese (Doutorado) - Curso de Ciências Agrárias, Departamento de Ciência e Tecnologia Agroindústria, Esalq/usp, Piracicaba,sp, 1993. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/sa/v50n3/04>>. Acesso em: 17 set. 2018.

ROSELINO, M.N. Avaliação do simbiótico fermentado com *enterococcus faecium* crl 183 e *lactobacillus helveticus ssp jugurti* 416, à base de extratos aquosos de soja e de yacon (*smallanthus sonchifolius*) no controle do desenvolvimento do diabetes mellitus. 2012. 98 f. Dissertação (Mestrado em Alimentos e Nutrição) – Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade Estadual Paulista “Julio de Mesquita Filho”, Araraquara, 2012.

SANTANA, Isabelle; CARDOSO, Marisa Helena. **Raiz tuberosa de yacon (Smallanthus sonchifolius): potencialidade de cultivo, aspectos**

tecnológicos e nutricionais. 2007. 905 f. Tese (Doutorado) - Curso de Nutrição, Departamento de Tecnologia de Alimentos, Unirio, Rio de Janeiro, 2007. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/cr/v38n3/a50v38n3.pdf>>. Acesso em: 30 jun. 2018

SEMINARIO, Juan et al (Ed.). **EI Yacon: Fundamentos para el aprovechamiento de un recurso promisorio**. Lima, Peru: Cosude, 2003. 60 p. Disponível em: <http://cipotato.org/wp-content/uploads/2014/07/Yacon_Fundamentos_password.pdf>. Acesso em: 14 jun. 2018.

