

Daniela Weyrich Ortiz^{a*}

Lismaíra G. C. Garcia^a

Jessyca Santos Silva^a

Marcela L. C. Alves^a

Ellen C. S. Vieira^a

Monik M. M. da Silva^a

Letícia Freire de Oliveira^a

Clarissa Damiani^a

^aUniversidade Federal de Goiás (UFG), Escola de Agronomia.

*Autor para correspondência: Setor de Engenharia de Alimentos, Escola de Agronomia – Universidade Federal de Goiás, Campus Samambaia, Rodovia Goiânia/Nova Veneza, Km 0, Goiânia, Goiás, Brasil. 74.690-900. E-mail: ec.sv@hotmail.com. Telefone: +55(62)8186-1792.



II CONGRESSO DE CIÊNCIAS
FARMACÊUTICAS DO BRASIL
CENTRAL

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE
GOIÁS
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-
GRADUAÇÃO
Endereço: BR-153 – Quadra Área
75.132-903 – Anápolis –
revista.prp@ueg.br

Coordenação:
GERÊNCIA DE PESQUISA
Coordenação de Projetos e Publicações

Publicação: 30 de Junho de 2015.

Introdução e objetivos: Uma grande quantidade de nutrientes é dispensada do consumo humano regularmente na forma de resíduos. Estes resíduos, muitas vezes, são adequados para o desenvolvimento de um novo produto, reduzindo assim a quantidade de lixo produzido e aumentando a oferta de alimentos. A produção de palmito de pupunha é um exemplo de processamento que gera resíduos que podem ser aproveitados. O objetivo deste trabalho foi determinar se a obtenção de farinha das bainhas residuais do processamento de pupunha promove redução do conteúdo de taninos. **Metodologia:** As bainhas residuais do processamento de palmito de pupunha foram higienizadas, cortadas em tiras, desidratadas em estufa de circulação de ar a 80°C por 12h para atingirem um conteúdo de umidade de 15% e moídas em moinho de facas para obtenção de farinha à 60 mesh¹. A baina *in natura* e a farinha foram submetidas a análises espectrofotométricas de conteúdo de taninos hidrolisáveis e condensados, sendo expressas em conteúdo de ácido gálico e catequina, respectivamente. As análises foram realizadas em triplicata e os resultados expressos em média±desvio padrão (coeficiente de variação). **Resultados e discussões:** O processamento da farinha não promoveu alteração significativa no teor de taninos hidrolisáveis, uma vez que para a baina encontrou-se 194,12±0,07(0,04%)mg de ácido gálico/100g e para a farinha 194,17±0,03(0,01%)mg ácido gálico/100g amostra. O conteúdo de taninos condensados foi aumentado de 68,66±0,02(0,02%)mg catequina gálico/100g amostra na baina para 68,89±0,03(0,04%)mg de catequina/100g na farinha. O conteúdo de taninos possui grande importância nos alimentos, pois, estes compostos apresentam capacidade antioxidante, que está relacionada com a prevenção de diversas doenças, como o câncer. **Conclusões:** O processamento da baina residual de pupunha para obtenção de farinha não promoveu grandes alterações em seu conteúdo de taninos.

Palavras-Chave: pupunha; taninos; resíduos.

¹WANG, S.H.; BORGES, G.G.; CABRAL, L.C.; ARAÚJO, F.B. Efeito da proporção canjiquinha/soja na solubilidade, dispersibilidade e propriedades emulsificantes de mingaus desidratados. Pesquisa Agropecuária Brasileira, v.36, p.357-362, 2001.