



CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO FARELO DE POLPA DE ABACATE

Pastrello, B.¹; Menezes, M. L.¹

¹Departamento de Química - Universidade Estadual Paulista – Campus Bauru
email: bpastrello@fc.unesp.br

O processamento primário, ou industrial de alimentos destinados à alimentação animal e humano nos últimos anos foi responsável por uma elevada produção de resíduos, que em sua maioria, possuem potencial nutricional principalmente para a formulação de dietas para animais. Esses resíduos têm recebido, no entanto, maior atenção quanto ao controle de qualidade, passando à categoria de subprodutos, que apresenta elevado potencial para redução dos custos com alimentação, sobretudo de bovinos confinados. Neste contexto no presente projeto foram obtidas amostras de farelo de abacate sem casca e com casca (ambos sem caroço), após a extração do referido óleo através do Protocolo de Menezes. As determinações de umidade, cinzas, acidez, lipídeos, atividade ureática e proteínas foram efetuadas de acordo com a metodologia AOAC. Os resultados obtidos para os teores de umidade, 7,49 e 10,14% (m/m), 9,07 e 8,72% (m/m) de cinzas e 1,59 e 1,73 % (v/m) de acidez, 7,84 e 3,11% (m/m) de lipídeos, 0,06 e 0,033 em pH para atividade ureática e 8,93 e 7,32% (m/m) de proteínas nas amostras de farelo de abacates sem e com cascas, respectivamente. Tratando-se de farinhas, farelos e/ou cereais, até o presente momento, os resultados obtidos na caracterização nos permite inferir que a composição do referido farelo está muito semelhante com resultados obtidos com farelos de milho, aveia, soja, etc.

Agradecimentos: FAPESP e UNESP