



**CONTRIBUIÇÃO PARA A CARACTERIZAÇÃO DA FARINHA DE
POLPA DOS FRUTOS DE EMBAÚBEIRA (*Cecropia pachystachya* Trécul)**

Lima, E.C.S.¹; BASTOS, M.L.A.²; Souza, S.F.Z.²; Barbosa, N.R.²; Santos, E.R.³;
Sabaá-Srur, A.U.O.¹⁻²

¹ Programa de Pós Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – Instituto de Tecnologia de Alimentos – Seropédica, Rio de Janeiro. ² Centro de Ciências da Saúde – Universidade Federal do Rio de Janeiro - Instituto de Nutrição Josué de Castro - Rio de Janeiro. ³ Centro de Ciências da Saúde e do Ambiente Centro Universitário Plínio Leite –UNIPLI. e-mail: lima_elainecristina@yahoo.com.br.

O aumento do consumo de frutas e hortaliças constitui uma importante tendência da atual dieta alimentar, estimulando o desenvolvimento de pesquisas de novas espécies vegetais, como possíveis alternativas para a dieta, através do consumo *in natura* e/ou industrializadas. Neste caso, merece destaque a embaúbeira (*Cecropia pachystachya* Trécul) bastante utilizada pela fauna como alimento. Os frutos da embaúbeira são produzidos anualmente em grandes quantidades, possuem sementes pequenas envoltas por uma polpa carnosa, adocicada, muito procurada por aves e macacos. Esta pesquisa teve por objetivo analisar a composição química da farinha da polpa dos frutos de embaúbeira. Os frutos foram colhidos na região de Mazomba – Itaguaí / Rio de Janeiro, apresentando características saudáveis, como cor uniforme e integridade da casca. Os frutos foram lavados e sanitizados, inativados enzimaticamente após 90 segundos, em água em ebulição, posteriormente, secos em estufa ventilada a 60°C por 48 horas, triturados, obtendo-se, portanto, a farinha da polpa dos frutos de embaúbeira, armazenada até o momento das análises. As determinações analíticas foram realizadas de acordo com as normas estabelecidas pelo Instituto Adolfo Lutz e os resultados revelaram que a farinha elaborada apresenta 71,82 g% de umidade, 0,54 g% de proteína, 0,68 g% de lipídeos, 0,50 g% de resíduo mineral fixo, 0,11 g% de fibras solúveis, 2,60 g% de fibras insolúveis, 23,75 g% de carboidratos, pH de 5,98 e a acidez total titulável de 0,04 mg% de NaOH. A polpa dos frutos de embaúbeira pode ser considerada fonte em fibras, no entanto, apresenta valores relativamente baixos de outros importantes compostos nutricionais, o que não a torna viável para o consumo humano.