

033

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DA CASTANHA DO PARÁ. *Danusa Eloina Feitosa Almeida, Janice da Silva (orient.) (UNISINOS).*

As sementes de *Bertholletia excelsa* H.B.K., comumente conhecidas como castanha do Pará, ou castanha do Brasil estão intimamente ligadas à cultura das populações tradicionais da Amazônia. Seus produtos e subprodutos são utilizados a várias gerações, como fonte de alimento e de renda. Percebe-se uma carência na literatura de dados em relação a este insumo no que se refere à caracterização físico-química. Neste sentido, o presente trabalho teve como objetivo realizar algumas análises físico-químicas desta matéria-prima, destacando-se entre elas, a quantificação do selênio, importante nutriente no combate aos radicais livres. As amostras de castanha do Pará foram coletadas nas regiões de Mararu, São Braz e Belterra situadas na cidade de Santarém no estado do Pará e analisadas quanto aos parâmetros de pH, umidade, cinzas, lipídios, proteínas, ferro, fósforo e selênio. A fração lipídica obtida foi analisada quanto à acidez. Os resultados obtidos demonstraram as potencialidades nutricionais da castanha, destacando-se seu alto teor de selênio (828mg/100g), além das demais características: 9, 15% de umidade; 2, 75% de cinzas; 44, 76% de lipídios; 10, 14% de proteínas e 21, 84% de acidez, em termos de ácido oléico. Para os minerais analisados, seus teores corresponderam a 3, 8mg/100g de ferro; 805, 48mg/100g de fósforo e 828mg/100g de selênio. Os resultados deste trabalho se apresentam como uma contribuição ao desenvolvimento de novos produtos alimentícios utilizando esta matéria-prima.