

Castanha-do-brasil

Explorada em toda a Região Amazônica, a castanha-do-brasil, *Bertholletia excelsa* H.B.K., constitui-se um dos produtos de maior importância econômica para o Acre, Amazonas, Pará e Rondônia, sendo também estes Estados os principais produtores brasileiros.

A produção brasileira é quase toda exportada, sendo seu consumo interno de apenas 1%. A castanha é consumida in natura e comercializada em casca ou descascada.

Dado o agradável sabor e reconhecido valor nutricional, seu consumo pode ser incorporado ao cotidiano alimentar da população brasileira, sendo necessário o aproveitamento industrial, para obter produtos que preservem suas qualidades naturais e que possam ser armazenados por longos períodos.

Seu consumo poderá ser incentivado pela oferta de produtos variados como farinha de castanha, castanhas despiculadas salgadas, castanhas salgadas tostadas, castanhas tostadas, óleo de castanha, castanha com diferentes tipos de coberturas e castanha cristalizada.



Castanha-do-brasil in natura.

Características Nutricionais

A amêndoa é um produto vegetal de alto valor nutricional que apresenta entre 15% a 20% de proteínas, 60% a 70% de gorduras com ácidos de alto valor alimentar, além das vitaminas A (10 UI) e B1 (1.150 mcg) e sais minerais, como fósforo (0,664 g), cálcio (0,195 g) e selênio (2.960 mcg/100 g), conhecido por sua ação no combate ao câncer.

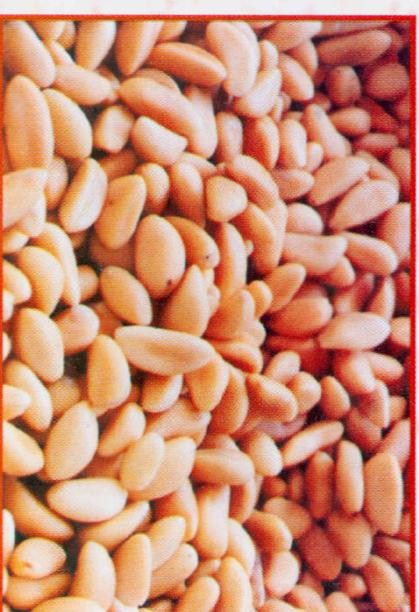
Farinha Desengordurada de Castanha-do-brasil

A farinha desengordurada é um produto que poder ser utilizado na composição de formulados alimentícios, otimizados por técnicas de baixo custo, poucas restrições sensoriais e balanceados nutricionalmente, usados no preparo de mingaus e na elaboração de pães, biscoitos e bombons.

Composição química e nutricional da farinha de castanha-do-brasil.

Componentes	(g/100 g)
Proteína bruta	14,97
Gorduras	38,6
Umidade	4,78
Cinzas	4,30
Carboidratos	3,93
Fibras brutas	5,50
Fósforo	0,31
Cálcio	0,22
Magnésio	0,22
Potássio	0,29

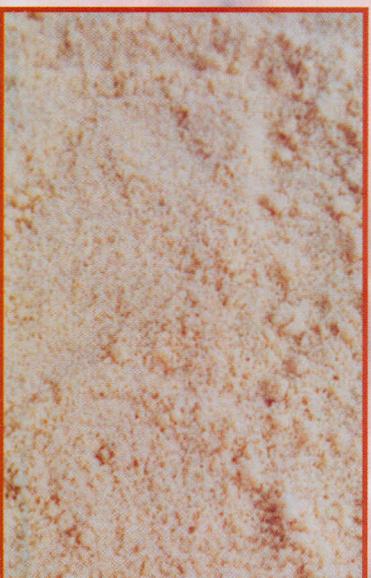
Fonte: MEDEIROS & BRITO (2002).



Amêndoa despelculada.

Obtenção de Farinha Desengordurada

A farinha desengordurada de castanha-do-brasil para uso alimentício pode ser obtida utilizando-se miniprensa tipo *expeller*. Previamente, as castanhas devem ser despelliculadas, aquecidas em estufas a 65°C-70°C por 2 horas. Em seguida, transferidas para a prensa, tomando-se o cuidado de borrifar um litro de água a cada 10 kg de castanhas colocados no alimentador da prensa. A torta desengordurada de castanha é levada para estufa com circulação forçada de ar a uma temperatura de 65°C, durante 4 horas, resultando numa farinha que apresenta coloração branco-creme e aroma característico.



Farinha de castanha-do-brasil desengordurada.

Elaboração

Joana Maria Leite de Souza
Eng. agrôn., M.Sc., Embrapa Acre

Cleisa Brasil da Cunha Cartaxo
Eng. agrôn., M.Sc., Embrapa Acre

Mauricília Pereira da Silva
Técnico Nível Superior II, Embrapa Acre

Copidesque

Claudia Carvalho Sena
Suely Moreira de Melo

Diagramação e Arte Final

Fernando Farias Sevá

1ª edição

3ª impressão (mar./2006): 1.000 exemplares

CGPE 1885



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA,
PECUÁRIA E ABASTECIMENTO



Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Acre
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Rodovia BR-364, km 14 (Rio Branco/Porto Velho)
Caixa Postal 321, 69908-970, Rio Branco, AC
Telefones: (68) 3212-3200, 3212-3206
Fax: (68) 3212-3284
e-mail: ac@cpdabc.embrapa.br
<http://www.cpdabc.embrapa.br>

Farinha de Castanha-do-brasil



Acre