

Atualmente ainda utiliza-se a marreta e o terçado para a remoção dos frutos. Este método, além de rudimentar e de baixa eficiência, apresenta risco para quem o utiliza.

O equipamento desenvolvido visa contribuir para as melhorias de eficiência da extração da castanha e de condições de trabalho para o produtor rural



Embrapa

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Instrumentação Agropecuária
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Rua XV de Novembro, 1452 - Caixa Postal 741 - CEP 13560-970 - São Carlos - SP
Telefone: (0**16) 274 2477 - Fax: (0**16) 272 5958
www.cnpdia.embrapa.br - sac@cnpdia.embrapa.br

Extrator de amêndoa de castanha-de-cutia

Um equipamento simples, rápido e seguro para facilitar a remoção da amêndoa



tiragem 2000 - maio 2003

Tecnologia para promover o desenvolvimento da agricultura familiar da Amazônia

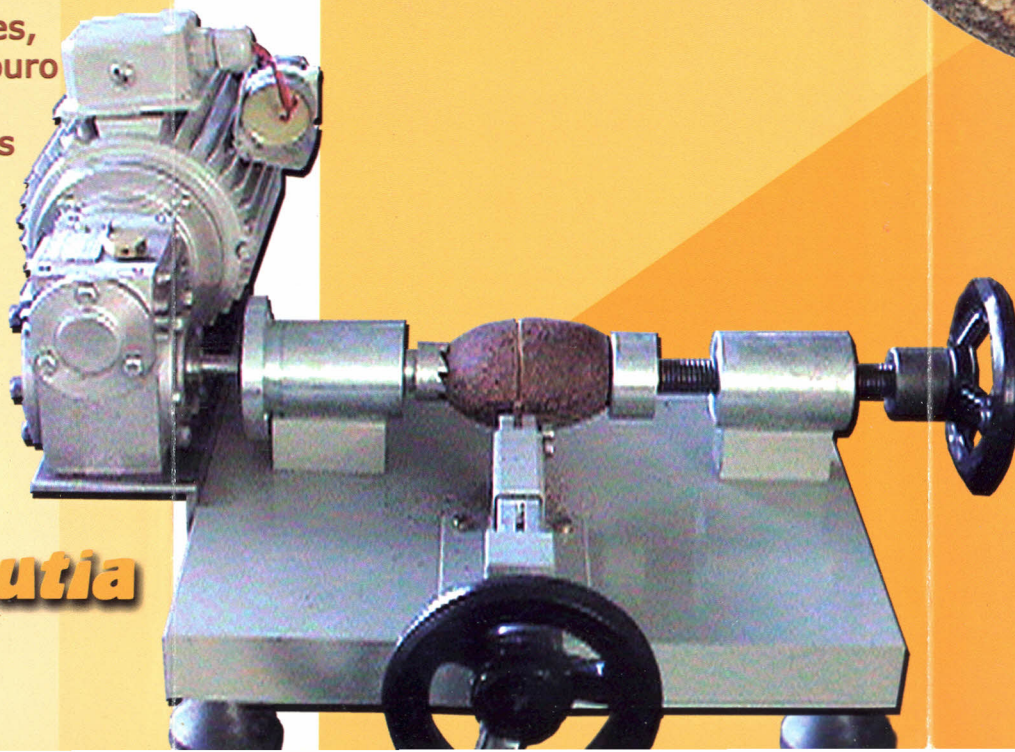
Embrapa

Instrumentação Agropecuária

A castanha-de-cutia representa um negócio lucrativo pela sua diversidade de aplicação e abundância, sendo uma das espécies mais populosas da região, onde o extrativismo é a principal fonte de renda da população. Um pé adulto produz cerca de 200 quilos e a amêndoa é composta de mais de 70% de óleo, 16% de proteína, e aproximadamente 3% de azoto e 4% de água.

O óleo extraído das amêndoas é utilizado para cozinhar e pelo alto índice de iodo, é classificado como secativo, podendo ser usado nas indústrias de tintas, vernizes, lacas, linóleos substitutos de couro impermeáveis, e em todos os ramos de impressão e indústrias semelhantes.

Extrator de amêndoa de castanha-de-cutia



O extrator foi desenvolvido para impulsionar a economia baseada em atividades extrativistas da região.



Características:
O extrator é semelhante a um torno mecânico dedicado, capaz de rotacionar o fruto, cuja a casca é cortada por uma lâmina de corte.

As fibras residuais são rompidas e as metades separadas, permitindo a remoção da amêndoa sem lesioná-la.