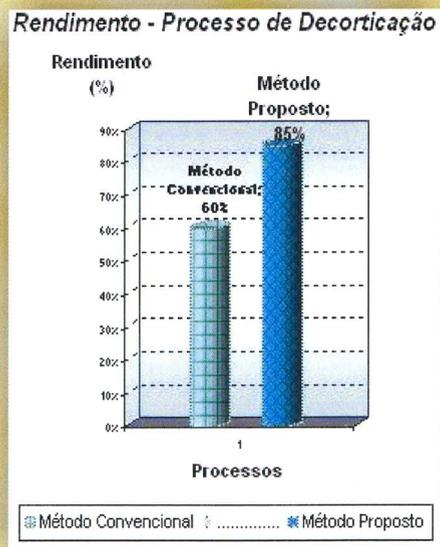


Testes feitos com o decortificador proposto (controle e acionamento automático) atingiram resultados melhores do que os resultados referentes ao processo convencional (controle e acionamento manual). O decortificador aumentou consideravelmente o rendimento, cerca de 25% em relação ao método convencional. A Figura 1 mostra a relação de rendimento entre o método convencional (atual) e o método proposto pelo Laboratório de Instrumentação e Fisiologia:



Financiamento: RBT / FINEP / MCT



Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
Embrapa Instrumentação Agropecuária

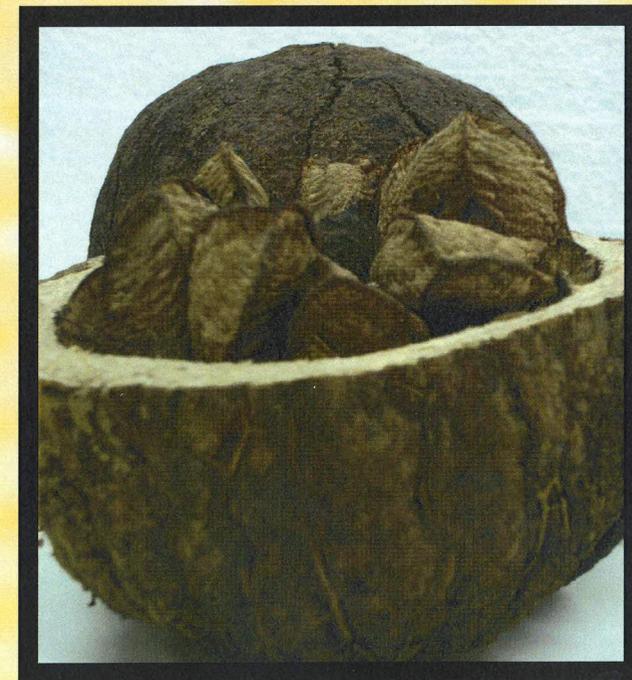
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Rua XV de Novembro, 1452 - Caixa Postal 741 - CEP 13560-970 - São Carlos - SP

Telefone: (16) 3374 2477 - Fax: (16) 3372 5958

www.cnpdia.embrapa.br - sac@cnpdia.embrapa.br

# Beneficiamento da Castanha do Brasil Projeto Casea Dura



Tiragem 1000 - Dez. 2007

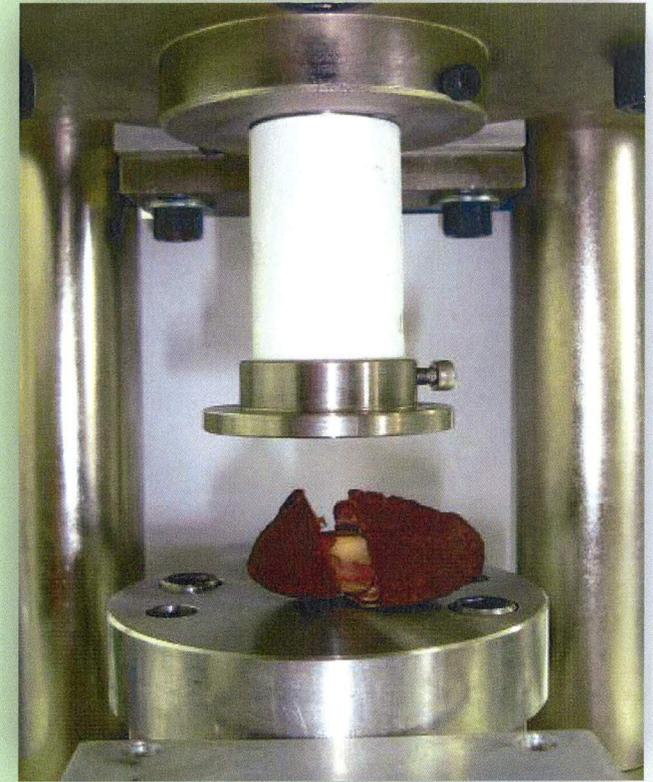
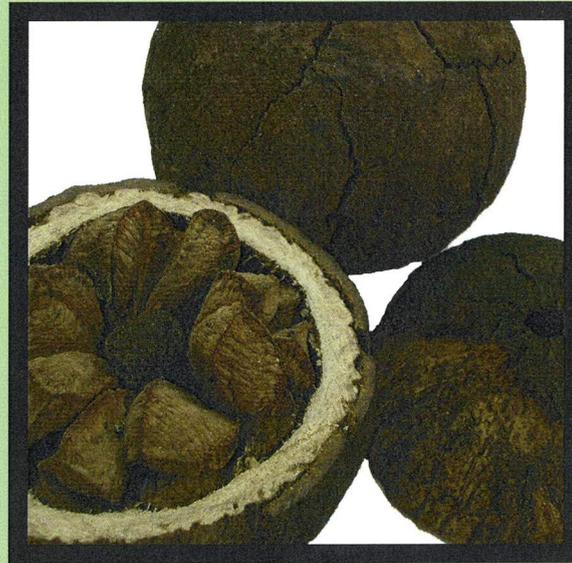
## ***Laboratório***

O Laboratório de Instrumentação e Fisiologia Vegetal da Embrapa Instrumentação Agropecuária de São Carlos tem trabalhado com conservação de alimentos, medidas de turgor celular, medidas de firmeza do tecido celular e entre outras coisas o beneficiamento de castanhas.



### ***A Castanha do Brasil***

A castanha do Brasil (*Bertholletia excelsa* H.B.K.) é uma semente retirada do ouriço, fruto da castanheira que pertence à família Lecythidaceae. A amêndoa dessa castanha possui um alto valor protéico e alto valor comercial, sendo muito apreciada nos Estados Unidos e países europeus. Atualmente a Bolívia domina as exportações das castanhas processadas por utilizar tecnologia avançada de processamento em suas indústrias. Já no Brasil as técnicas de processamento são basicamente de controle manual e o contato humano ainda se faz muito presente, aumentando o risco de contaminação da amêndoa.



### ***Decortificador de Castanha do Brasil***

Atentando para este problema foi desenvolvida em laboratório uma metodologia para decorticação das castanhas do Brasil com ótimos resultados. O decortificador é constituído por uma estrutura mecânica em que a castanha é comprimida para se retirar a amêndoa de maneira intacta.