

## UTILIZAÇÃO DA FARINHA DE BURITI PARA ELABORAÇÃO DE UMA PREPARAÇÃO: RELATO DE EXPERIÊNCIA

Larissa dos Santos Fonseca<sup>1</sup>; Michele de Freitas Melo<sup>2</sup>; Jackelyne Carvalho Vasconcelos<sup>3</sup>; Rosa Maria Rodrigues de Sousa<sup>4</sup>; Rosa Beatriz Monteiro Sousa<sup>5</sup>

<sup>1</sup>Graduando em Nutrição, Faculdade Integrada Brasil Amazônia (FIBRA);

<sup>2</sup>Especialização em Nutrição, Universidade Federal do Pará (UFPA);

<sup>3</sup>Graduando em Nutrição, FIBRA;

<sup>4</sup>Graduando em Nutrição, FIBRA;

<sup>5</sup>Mestrado em Nutrição, UFPA

larisantosfonseca12@gmail.com

**Introdução:** A palmeira buriti foi muito importante para as tribos indígenas da América do Sul, considerada o sustento desses povos, que dela obtinha madeira, palha, óleo e fibras. Os frutos do buriti foram de fundamental importância na dieta dessas populações, devido, principalmente à grande quantidade de vitamina contida em sua polpa<sup>1</sup>. O buriti cujo nome científico é *Mauritia flexuosa*, é um fruto típico do buritizeiro que corresponde a uma das maiores palmeiras que vegeta as regiões alagadas e úmidas do Centro-Oeste, Norte e Nordeste do Brasil<sup>2</sup>. Apesar do seu consumo não ser tão difundido no Brasil, a polpa de buriti contém quantidades consideráveis de carotenóides, polifenóis e ácido ascórbico, podendo ser usada na prevenção de inúmeras doenças advindas do estresse oxidativo e ainda fornece cálcio, ferro e proteínas. Consumido tradicionalmente ao natural, possui uma das maiores quantidades de caroteno da flora brasileira, com 30 mg por 100 g de polpa, sendo superior a da couve e da cenoura<sup>3</sup>. O fruto possui diversas finalidades, sendo utilizado desde a polpa até as sementes. A polpa do buriti é usada para a produção de sorvetes, doces, cremes, geléias, licores e vitaminas. Também é utilizada para a extração de um óleo comestível, que possui elevados teores de vitaminas A. As folhas mais novas servem para produzir peças artesanais e utilidades, principalmente nas regiões Norte e Nordeste do Brasil, como leques, abanos, esteiras, redes, chapéus, peneiras, cestos, vassouras e cordas. O óleo do buriti atua como potencializador da proteção solar e como fonte de carotenóides (previne doenças cardiovasculares), pró-vitamina A e vitamina E (tocoferóis), antioxidantes naturais em produtos cosméticos, capilares e farmacêuticos. Além de ser uma grande fonte de ferro, cálcio, óleo e de fibras, considerado assim, um alimento funcional<sup>4</sup>. **Objetivos:** O presente estudo teve por objetivo o desenvolvimento de Barrinha de Cereal com polpa de buriti desidratada, considerado alimento saudável, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida em especial de crianças. **Descrição da Experiência:** O presente relato de experiência consiste em descrever uma atividade desenvolvida durante uma aula prática da disciplina de Técnica dietética I, com alunos do curso de Nutrição da Faculdade Integrada Brasil Amazônia (FIBRA). A atividade a ser desenvolvida durante a aula consistia na elaboração de uma barrinha de com a utilização da farinha de buriti. A atividade proposta foi realizada nos laboratórios de Técnica Dietética, Gastronomia e Tecnologia de Alimentos e Análise Sensorial em uma Instituição de Ensino Superior Privada, de Belém/PA. Para a elaboração da barrinha foram utilizados como ingredientes: aveia integral, aveia em flocos, farinha de linhaça, gergelim, flocos de cereais, castanha do Pará, mel, glucose de milho e farinha de buriti. Sendo este último utilizado em diferentes proporções para elaboração de 3 barrinhas, com 10, 15 e 20% de farinha de buriti. Para a análise sensorial das amostras foram envolvidos 30 avaliadores voluntários não treinados, de ambos os sexos, com idade superior a 18 anos, compostos por alunos e funcionários de uma Instituição de Ensino Superior Privado, os quais receberam uma amostra de 5 g de cada barrinha com as

proporções de buriti supracitadas. Foram avaliados os itens como sabor, aroma, textura e avaliação global das amostras, através de escala hedônica de nove pontos (1 – desgostei muitíssimo, 2 – desgostei muito, 3 – desgostei regularmente, 4 – desgostei ligeiramente, 5 – indiferente, 6 - gostei ligeiramente, 7 – gostei regularmente, 8 – gostei muito, 9 – gostei muitíssimo), sendo avaliados os atributos: aparência, cor, sabor e textura. A tabulação e análises dos dados foram realizadas com o programa Microsoft Office Excel 2013. **Resultados:** Após a análise sensorial, o item avaliação global teve como resultado gostei muito para as três barrinhas elaboradas, onde 12 avaliadores (40%) escolheram essa opção. Para o item sabor, 36,6% dos avaliadores (11) gostaram muito da barrinha com concentração igual a 15% e o mesmo percentual também gostou muito da barrinha com concentração de 20%. Para o item aroma, os avaliadores gostaram muito da barrinha com concentração de 10%, com 63,3% (19) dos avaliadores escolhendo esta opção. Para o item textura, 46,7% dos avaliadores (14) escolheram a opção gostei muito para a barrinha com concentração de 10%. O buriti também é usado na prevenção e recuperação de crianças desnutridas, além de ser aplicado na deficiência de vitamina A, sendo uma excelente opção de alimentos a ser incluindo na alimentação escolar, como em um estudo realizado no Nordeste, onde um grupo de crianças consumiu o doce de buriti durante 20 dias, tendo como resultado o desaparecimento dos sintomas da hipovitaminose A5. De acordo com os resultados da análise sensorial realizada, pode-se concluir que as barrinhas de cereal a base farinha de buriti apresentaram uma boa aceitabilidade pelos provadores participantes. **Conclusão ou Considerações Finais:** A barrinha com concentração de 10% foi a que apresentou uma melhor aceitação pelos provadores. Neste sentido, podemos concluir que a barrinha de cereal com adição da farinha de buriti torna-se uma opção de alimento regional a ser incluído na alimentação de crianças, em especial na merenda escolar.

**Descritores:** Buriti, Barra de cereal, Análise sensorial.

#### **Referências:**

1. SILVA, D. B.; MARTINS, R. C.; AGOSTINI-COSTA, T. S. Buriti. Série Frutas Nativas 2010. Edição Comemorativa dos 40 anos da SBF. Jaboticabal: Funep 2010. 52p; 21cm (Série Frutas Nativas, 3).
2. SHANLEY, P., SERRA, M., MEDINA, G. Frutíferas e plantas úteis na vida amazônica. 2. ed. rev. ampl. Cifor, Acre, 2010.
3. BOVI, G. G. Óleo de buriti (*Mauritia flexuosa* L.) nanoemulsionado: produção por método de baixa energia, caracterização físico-química das dispersões e incorporação em bebida isotônica. Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos. Ciências da Engenharia de Alimentos. USP. 2015.
4. LEAL, A. F. Condições do extrativismo e aproveitamento das frutas nativas da microrregião de Teresina – Piauí. Mestrado em Desenvolvimento e Meio Ambiente. Universidade Federal do Piauí. 2005.
5. MARIATH J. G. R., LIMA M.C.C., SANTOS L. M.P. Vitamin A activity of buriti (*Mauritiavivifera*, M.) and its effectiveness in the treatment and prevention of xerophthalmia. *American Journal Clinical Nutrition*. n.49, p.849- 853. 1989.