

Farinha da casca de pupunha pode ser empregada na fabricação de biscoitos

Estudos realizados com o fruto da [pupunha](#) (*Bactris gasipaes* Kunth) revelam que ele se destaca por ser rico em carboidratos, proteínas, gorduras, fibras e vitamina A. Tradicionalmente consumido após o cozimento, as cascas acabam desperdiçadas. Diante do potencial para exploração de novos produtos a serem disponibilizados no mercado e da possibilidade de aproveitar partes desprezadas do fruto, uma pesquisa desenvolvida no Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia ([Inpa/MCTI](#)) estudou a “Caracterização físico-química dos biscoitos elaborados com aproveitamento alternativo da casca de pupunha”.

A pesquisa aponta que esses resíduos podem ser transformados em farinha, de forma a criar alternativas para sua utilização em produtos de panificação, substituindo parcialmente a farinha de trigo. A farinha da casca da pupunha revela-se um produto regional com elevado potencial mercadológico em função das propriedades nutricionais, sendo uma fonte de lipídios, carboidratos, energia e carotenoides, explicou o estudante do curso de Engenharia Química da Universidade Federal do Amazonas ([Ufam](#)), Fagner Ferreira da Costa, bolsista do Programa de Apoio à Iniciação Científica (Paic).



Graduando do curso de Engenharia Química da Ufam, Fagner ferreira da Costa. Foto: Ciência em Pauta

“Tais resultados demonstram que os biscoitos formulados com as farinhas mistas podem vir a ser viáveis comercialmente. Com isso, a população da região Amazônica será beneficiada com as riquezas nutricionais ofertadas pelos resíduos deste fruto, bem como suprir suas necessidades nutricionais diárias”, apontou Costa, que fez parte do grupo de pesquisadores envolvidos no estudo.

FONTE DE ENERGIA

Os biscoitos elaborados com farinha da casca de pupunha apresentaram considerável conteúdo de lipídios e proteínas, tornando-se uma boa fonte de energia ao organismo. Com base nestes resultados, a sugestão é que sejam realizados mais estudos como forma de comparar resultados e dar continuidade à prática de aproveitamento para suplementação de alimentos a comunidades carentes.

Outra vantagem é que o produto possui um teor de umidade baixo, que faz com que ele tenha um tempo de prateleira maior, podendo ser armazenado mais facilmente e assim ser utilizado em lugares que não tenham uma boa estrutura para estoque de alimentos, como, por exemplo, em cidades ribeirinhas no interior do estado.

Conheça a Rede de pesquisa e desenvolvimento da Pupunha no Brasil [aqui](#).

Ciência em Pauta, por Anália Barbosa