

ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DA FARINHA DO MESOCARPO DO COCO VERDE

Brenda Bittencourt Ferreira¹, Caroline Geoffroy Ribeiro¹, Francine Albernaz Fonseca
Teixeira Lobo¹

¹ Centro Universitário Arthur Sá Earp Neto

INTRODUÇÃO

A casca do coco verde é composta por fibras lignina e celulose que são encontradas principalmente na região do mesocarpo. Estima-se que sejam descartados por ano cerca de 7 milhões de cascas de coco, que podem levar entre 8 a 12 anos para se decompor. Sendo assim, é necessário encontrar novas formas de aproveitamento, a fim de reduzir o impacto ambiental e estimular a criação de novos produtos com valor econômico agregado. O objetivo deste trabalho é produzir e analisar a composição físico-química de uma farinha elaborada a partir do mesocarpo do coco verde.

METODOLOGIA

O coco verde foi partido ao meio, despulpado, higienizado e sanitizado. Foram retirados o endocarpo e a casca externa verde para a separação do mesocarpo. O mesocarpo foi cortado em tiras finas, e distribuído nas bandejas do desidratador (Hobby Pardal®) a 70°C por 24h. O material desidratado foi submetido à moagem em liquidificador caseiro (Walita®) durante 5 minutos, e peneirado com o auxílio de uma peneira de plástico. Foram realizadas, em triplicata,

análises de umidade, cinzas, proteínas, lipídeos, fibra bruta e carboidratos, seguindo a metodologia do Instituto Adolfo Lutz (2008).

RESULTADOS

Foram utilizados 9282,26g de coco verde *in natura*. Destes, foram obtidos 6128,91g de mesocarpo, representando mais da metade do peso inicial do coco verde. O mesocarpo desidratado atingiu um peso de 655,06g. Este material desidratado após o processo moagem e peneiragem atingiu um peso final de 354,40g de farinha do mesocarpo do coco verde com um rendimento de 3,82%. A partir dos resultados da análise físico-química, foram encontrados 6,96g/100g de umidade, 4,7g/100g de cinzas, 0,68g/100g de lipídeos, 0,48g/100g de proteínas, 75,32g/100g de carboidratos e 11,86g/100g de fibra bruta na farinha do mesocarpo do coco verde.

CONCLUSÃO

A utilização da farinha do mesocarpo do coco verde deve ser estimulada na indústria de alimentos, no qual pode ser inserida na alimentação dos consumidores por potencializar o valor nutricional dos produtos, devido aos bons percentuais de fibras e minerais apresentados. Sendo assim, mais estudos devem ser incentivados nesta área, com o intuito de contribuir com o aproveitamento integral do coco verde no setor de alimentação.

Palavras-chave: Coco Verde; Mesocarpo; Farinha.