



Elaboração e caracterização físico-química de Extrato Hidrossolúvel do coco catolé

Ângela Delmondes Vieira¹; Jarderlany Sousa Nunes²; Weysser Felipe Candido de Souza³; Daniele De Carvalho Ribeiro⁴

Orientando(a) - Campus Ouricuri do IFSertãoPE - E-mail: angela.delmondes@aluno.ifsertao-pe.edu.br¹; Orientador(a) - Campus Ouricuri do IFSertãoPE - E-mail: jarderlany.nunes@ifsertao-pe.edu.br²; Co-autores(as)s - Campus Ouricuri do IFSertãoPE - E-mails: weysser.felipe@ifsertao-pe.edu.br³; daniele.ribeiro@aluno.ifsertao-pe.edu.br⁴

RESUMO

O Brasil é reconhecido mundialmente por sua incrível biodiversidade, abrigando uma variedade de espécies nativas com potencial alimentício. O estudo realizado teve como objetivo desenvolver e caracterizar um extrato hidrossolúvel de coco catolé, uma espécie encontrada no Nordeste do Brasil. O processo de obtenção do extrato envolveu o cozimento das amêndoas do coco catolé, trituração em um liquidificador, peneiramento e envase em frascos esterilizados. Os frascos foram submetidos a um processo de pasteurização e armazenados em condições refrigeradas. Foram realizadas diversas análises para avaliar as características do extrato, incluindo teor de água, cinzas, pH, acidez titulável e açúcares. Os resultados mostraram que o extrato de coco catolé possui alto teor de umidade devido ao processo de extração, que envolve a adição de água. Em comparação com estudos anteriores, o extrato apresentou teores de umidade superiores aos de outros extratos vegetais. O teor de cinzas também foi elevado, sugerindo a presença de matéria inorgânica em maior quantidade. O pH do extrato foi próximo ao de outros extratos vegetais, indicando uma característica próxima à neutralidade e propícia para o crescimento de microrganismos. Os valores de açúcares encontrados no extrato foram baixos, sugerindo que o extrato pode não ser tão doce quanto outros extratos vegetais. A tecnologia utilizada para obter o extrato de coco catolé mostrou-se eficiente, com características físico-químicas semelhantes às de outros extratos descritos na literatura. No entanto, são necessários mais estudos para aprofundar o conhecimento sobre esse produto, explorar seu potencial alimentício, propriedades nutricionais e funcionais, bem como identificar possíveis aplicações na indústria alimentícia. O estudo representa um passo importante na investigação do extrato de coco catolé e abre caminho para pesquisas futuras que possam contribuir para o desenvolvimento de novos produtos alimentícios baseados nessa espécie.

Palavras-chave: Sustentabilidade; aproveitamento; Extrato Hidrossolúvel.

Modalidade: PIBIC Jr

Campus: Ouricuri

Agradecimentos: Agradeço ao IFSertao pela concessão de bolsas