

## 10<sup>a</sup> Feira de Ciências e Tecnologia do Município de Senhor do Bonfim e do Território de Identidade do Piemonte Norte do Itapicuru

### ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS DO LICURI CARMELIZADO: CINZAS, UMIDADE E CARBOIDRATOS COMO INDICADORES DE QUALIDADE

Anthony Kaique Gomes Silva de Carvalho<sup>1</sup>, Brenda Iasmim de Carvalho Ermiro<sup>1</sup>, Keith Nicoly Santos Vieira<sup>1</sup>, Isabella Severo de Freitas<sup>1</sup>, Calila Teixeira Santos<sup>2</sup>, Carla Liriel Veiga de Souza<sup>3</sup>, Renata Santana de Souza<sup>3</sup>

(1) Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, *Campus* Senhor do Bonfim. (2) Professora Orientadora. (3) Licenciando em Ciências Agrárias. E-mail: [renatassouza31@gmail.com](mailto:renatassouza31@gmail.com), E-mail: [lirielsouza004@gmail.com](mailto:lirielsouza004@gmail.com)

(2)

Categoria:	<input type="checkbox"/> Fundamental	<input checked="" type="checkbox"/> Médio/Técnico	<input type="checkbox"/> Subsequente
Forma de apresentação:	<input type="checkbox"/> Exposição	<input checked="" type="checkbox"/> Painel	<input type="checkbox"/> Maquete <input type="checkbox"/> Outro
Cidade:	Senhor do Bonfim-Ba		

#### Resumo:

O estudo teve como foco a caracterização físico-química do licuri caramelizado, com o objetivo de avaliar parâmetros de qualidade relacionados aos teores de cinzas, umidade e carboidratos. Para isso, foram aplicados métodos laboratoriais de incineração em mufla, secagem em estufa e determinação de glicídios pelo método de Fehling. Os resultados apontaram teor médio de cinzas de 1,24%, dentro da faixa esperada para alimentos e indicativo de baixa concentração mineral; teor médio de umidade de 5,16%, considerado baixo e favorável à conservação do produto; e teor médio de carboidratos de 61,11%, confirmando sua relevância como fonte energética e para as características organolépticas. Conclui-se que o licuri caramelizado apresenta composição adequada para consumo, destacando-se a importância do monitoramento da umidade e da padronização dos procedimentos analíticos para garantir sua qualidade.

**Palavras-Chave:** Licuri caramelizado; Análises físico-químicas; Umidade; Carboidratos; Qualidade.

#### Referências:

RAZERA, Marina de Lima. **Palmeira do sertão: caracterização da cadeia produtiva do licuri (*Syagrus coronata* Martius Beccari) em regiões da Bahia**. 2021. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia Florestal) — Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Dois Vizinhos, 2021. Disponível em: <https://riut.utfpr.edu.br/jspui/handle/1/29314>. Acesso em: 12 set. 2025.

DANTAS, Rafael. **Tesouro da Caatinga, licuri ganha novos horizontes na bioeconomia graças à ciência**. Mongabay Brasil, 26 ago. 2025. Disponível em: <https://brasil.mongabay.com/2025/08/tesouro-da-caatinga-licuri-ganha-novos-horizontes-na-bioeconomia-gracas-a-ciencia/>. Acesso em: 12 set. 2025.