



## 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

### ESTUDO FÍSICO-QUÍMICO DAS AMÊNDOAS DE LICURI SALGADO: AVALIAÇÃO DE CINZAS, UMIDADE E SÓLIDOS TOTAIS

Amanda Minervino Vieira<sup>1</sup>, Guilherme Alves Carvalho Silva<sup>1</sup>, Sarah Rackell Dantas Silva<sup>1</sup>, Calila Teixeira Santos<sup>2</sup>, Cleide Vania Silva de Oliveira<sup>2</sup>, Janaina Gama da Silva<sup>2</sup>

(1) Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, *Campus* Senhor do Bonfim. (2) Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, *Campus* Senhor do Bonfim.

E-mail: [cleide.vania1997@gmail.com](mailto:cleide.vania1997@gmail.com)

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		

#### Resumo:

Este estudo teve como objetivo analisar as características físico-químicas das amêndoas de licuri salgado (*Syagrus coronata*), com foco em cinzas, umidade e sólidos totais. O licuri é uma palmeira típica do semiárido brasileiro, de grande relevância socioeconômica, cultural e ambiental, sendo aproveitado na alimentação, artesanato e produção de óleos (Caetano, 2021). As análises foram realizadas com amostras produzidas pela associação mulheres em ação, seguindo metodologia do Instituto Adolfo Lutz. Para cada parâmetro, utilizaram-se três repetições de 5 g. Os resultados mostraram: umidade de  $2,26\% \pm 0,092$ , sólidos totais de  $97,74\% \pm 0,095$  e cinzas de  $3,26\% \pm 0,031$ . O baixo teor de umidade e o elevado valor de sólidos totais indicam boa estabilidade frente ao crescimento microbiano e às reações químicas dependentes da água, aumentando a vida útil do produto. O teor de cinzas confirma a presença de minerais que agregam valor nutricional e tecnológico. Não foram encontrados estudos semelhantes que permitam comparações, evidenciando o caráter inédito da pesquisa.

**Palavras-Chave:** Licuri; Umidade; Cinzas; Sólidos totais.

#### Referências:

CAETANO, T. S. Proposta de metodologia e avaliação de aceitação e intenção de compra de iogurte obtido a partir da amêndoa de licuri. 2021. Trabalho de Conclusão de Curso – IF Baiano, Senhor do Bonfim, 2021.