

## 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 DE AMÊNDOAS DE LICURI SALGADO: DETERMINAÇÃO DO PH, ACIDEZ E TEOR DE LIPÍDIOS

Clarice Eduardo Bonfim<sup>1</sup>; Daniella de Oliveira Cruz<sup>1</sup>; Olliver Miranda Jacobina<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: [janainagama1998@gmail.com](mailto:janainagama1998@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:

O semiárido brasileiro apresenta grande diversidade de espécies vegetais adaptadas às condições de seca, entre as quais se destaca o licurizeiro (*Syagrus coronata*), palmeira de ampla importância ambiental, cultural e socioeconômica. Suas amêndoas são utilizadas de diferentes formas, sendo o licuri salgado uma das preparações mais tradicionais, valorizada pelo sabor, pelo aporte nutricional e pelo papel que desempenha na geração de renda e na preservação de saberes locais em comunidades rurais (Brasil, 2006). O presente trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade físico-química das amêndoas de licuri salgado, analisando o pH, acidez e o teor de lipídeos. As amostras foram produzidas pelo grupo da associação Mulheres em Ação, do Município de Senhor do Bonfim, seguindo metodologia do Instituto Adolfo Lutz. Os resultados revelaram teor lipídico elevado, confirmando a presença significativa de óleos de boa qualidade nutricional, comparáveis a outras oleaginosas de maior uso comercial. O pH médio obtido foi próximo à neutralidade, característica típica de alimentos oleaginosos, enquanto a acidez total titulável apresentou valores reduzidos, indicando estabilidade físico-química favorável para conservação e aceitação sensorial do produto. A análise permitiu concluir que o licuri salgado constitui uma alternativa alimentar de elevado valor nutricional. Dessa forma, o estudo reforça a importância de incentivar pesquisas e políticas de valorização de espécies nativas, ampliando sua inserção no mercado e contribuindo para a segurança alimentar e nutricional.

**Palavras-chave:** Licuri; Semiárido; Qualidade físico-química.

#### Referências:

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **Licuri: pérola do semiárido baiano**. Brasília: MEC/SETEC, 2006.