

10^a Feira de Ciências e Tecnologia do Município de Senhor do Bonfim e do Território de Identidade do Piemonte Norte do Itapicuru

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DA BALA DE LICURI COMO ESTRATÉGIA DE VALORIZAÇÃO REGIONAL

Angelyna Clarissa dos S. Silva¹, Arlivan de C. Ângelo¹, Natylla Nayanne S. da Silva¹, Calila Teixeira Santos², Daniel Levy Nascimento Alves³ e Luana Carvalho da Silva³

(1) Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, Campus Senhor do Bonfim. (2) Professora orientadora. E-mail: calila.santos@ifbaiano.edu.br (3) Licenciandos em Ciências Agrárias. E-mail: Nascimentoalvesdaniel@gmail.com e Luanacrvlhsilva6@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 type="checkbox"/> Painel	<input type="checkbox"/> Maquete <input checked="" type="checkbox"/> Outro
Cidade:	Senhor do Bonfim		

Resumo:

O licuri (*Syagrus coronata*) é uma palmeira típica do Semiárido brasileiro que possui grande importância cultural, alimentar e econômica, sendo fonte de nutrientes e utilizado em diferentes preparações regionais. A valorização desse fruto contribui para a geração de renda e para a preservação de saberes tradicionais, além de estimular o consumo sustentável de produtos locais. Nesse sentido, este trabalho teve como objetivo analisar a qualidade físico-química da bala de licuri, a fim de verificar suas características e seu potencial como produto regional. As amostras foram produzidas pelo Grupo de Mulheres em Ação e adquiridas em Senhor do Bonfim – BA, sendo as análises realizadas no Laboratório de Físico-Química de Alimentos do IF Baiano, Campus Senhor do Bonfim. Foram avaliados pH, sólidos solúveis (°Brix) e acidez, de acordo com metodologias descritas pelo Instituto Adolfo Lutz (2008). Os resultados mostraram que o pH foi de 4,0, o teor de sólidos solúveis foi de 4,8 °Brix e a acidez apresentou coloração magenta, confirmando a presença de ácidos orgânicos. Esses valores indicam que o doce possui acidez favorável à conservação e características compatíveis com alimentos regionais artesanais. Conclui-se que a bala de licuri apresenta qualidade satisfatória e potencial de valorização como produto típico do Semiárido, fortalecendo a relação entre ciência, tradição e desenvolvimento regional.

Palavras-Chave: Licuri. Bala. Semiárido. Análise físico-química.

Referências:

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Métodos físico-químicos para análise de alimentos**. 4. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2008. Disponível em: http://www.ial.sp.gov.br/resources/editorinplace/ial/2016_3_19/analisedealimentosial_2008.pdf. Acesso em: 16 set. 2025.

OLIVEIRA, L. S.; NASCIMENTO, L. S. Desenvolvimento de produtos à base de licuri: valorização de fruto do Semiárido baiano. **Cadernos de Agroecologia**, v. 16, n. 2, p. 1-6, 2021. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/328123457_Desenvolvimento_de_produtos_a_base_de_licuri_valorizacao_de_fruto_do_Semiario_baiano. Acesso em: 18 set. 2025.