



OBTENÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DO FARELOS DA AMÊNDOA E MESOCARPO DO FRUTO DO MARIZEIRO (*Geoffroea spinosa*)

**Tiago da Nóbrega Albuquerque¹, Everton Vieira da Silva²,
Alfredina dos Santos Araújo³**

RESUMO

A procura por alimentos saudáveis, tem sido alvo de estudos de indústrias e inúmeros institutos de pesquisa, devido principalmente a busca cada vez maior por produtos que agreguem além de sabor agradável, componentes capazes de nutrir com qualidade. Desta a forma, apresentamos o fruto do Marizeiro (*Geoffroea spinosa*), originário em matas ciliares e ambiente inundável em vastas áreas do semi-árido nordestino, com o intuito de contribuir na produção de formulações alimentícias capazes de suprir a necessidade da população. Com isso este trabalho teve como objetivo avaliar as características físico-químicas, Microbiológicas e Toxicológicas em amostras de farinhas de mari seca e avaliando o período de estocagem ao longo de um período de armazenamento de cento e vinte dias. Os materiais foram constituídos de quatro amostras, sendo avaliados os farelos da amêndoa e mesocarpo cru e cozidos, quanto ao teor de umidade, cinzas, proteínas, lipídios, carboidratos, acidez total, °brix e cloretos e averiguando os seguintes parâmetros microbiológicos, tais como, Bolores e Leveduras, C.T.M., *Salmonella* sp e Coliformes a 35°C e 45°C. Os resultados mostraram que as amostras estudadas estão de acordo com os padrões físico-químicos e microbiológicos exigidos pela legislação, sendo consideradas como excelentes fontes alimentícias e ideais ao consumo.

PALAVRAS CHAVES: Mari, *Geoffroea spinosa*, farelo.

OBTAINING And Physico-Chemical And Microbiological CHARACTERIZATION Of BRAN And ALMOND MESOCARP Of The FRUIT Of The MARIZEIRO (*Geoffroea spinosa*)

ABSTRACT

The search for healthy foods, has been the subject of studies of industries and numerous research institutes, due mainly to increasing search for products that add in addition to pleasant taste, components capable of nourishing quality. This way, we present the fruit of Marizeiro (*Geoffroea spinosa*), originating in riparian forests and flooded vast areas of the atmosphere in semi-arid Northeast, in order to contribute to the production of nutritional formulations able to meet the need of the population. With this this work aimed to evaluate the physico-chemical, microbiological and Toxicological samples of flour of mari and assessing the period of dry storage over a period of 120 days storage. The materials were constituted of four samples, being evaluated the bran and almond mesocarp raw and cooked, as the moisture content, ash, proteins, lipids, carbohydrates, total acidity, ° brix and chlorides and checking the following microbiological parameters, such as yeasts and molds, C.T.M., *Salmonella* sp and coliforms to 35° C and 45° c. The results showed that the samples studied are according to the physico-chemical and microbiological standards required by law, being considered as excellent food sources and ideal for consumption.

KEY WORDS: Mari, *Geoffroea spinosa*, Bran.

¹Aluno do Curso de Engenharia Alimentos, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimento, CCTA, UFCEG, Pombal, PB, e-mail: tiagofernandes_pb@hotmail.com

²Mestre em Química, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimento, CCTA, UFCEG, Pombal, PB e-mail: evertonviera@ccta.ufcg.edu.br

³Eng. Químico. Professor Doutor, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimento, CCTA, UFCEG, Pombal, PB, e-mail: alfredina@ccta.ufcg.edu.br