



## DESENVOLVIMENTO DE UMA MÁQUINA DE DESCASCAMENTO E TÉCNICAS DE DESPELICULAMENTO PARA AMÊNDOAS DE CASTANHA DE CAJU

Mylena Olga Pessoa Melo<sup>1</sup>, Maria Elita Martins Duarte<sup>2</sup>

### RESUMO

A castanha de caju produzida no Nordeste brasileiro possui grande aceitação, agradando aos paladares mais exigentes e possui importância relevante do ponto de vista da exportação, porém sofre limitações tecnológicas em seu processamento, afetando os padrões de qualidade o que prejudica seu rendimento industrial. Propõe-se, com esta pesquisa, uma metodologia de melhoramento das etapas: 1) extração - remoção da amêndoa por meio do desenvolvimento de um equipamento para atender ao produtor de baixa renda; 2) despeliculamento-propor uma técnica para despeliculamento da amêndoa; 3) otimização da etapa de torra das amêndoas pelo emprego de altas temperaturas 80 a 200°C, com alta velocidade do ar de secagem (6m.s<sup>-1</sup>). O equipamento e técnicas desenvolvidas foram avaliados segundo os parâmetros físicos tais como: eficiência do despeliculamento, índice de quebra, massa, massa específica, tamanho, textura e cor. Concluiu-se que, com o conjunto de técnicas e equipamentos desenvolvidos nesta pesquisa, houve melhora significativa dos índices de quebra, despeliculamento e cor das amêndoas, em relação aos índices obtidos nas indústrias mecanizadas.

**Palavras-chave:** processamento, fritura, quebra, características físicas.

---

<sup>1</sup>Aluno do <Nome do Curso>, Departamento de <Nome do Departamento>, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: emaildoaluno@seuprovedor.com

<sup>2</sup><Titulação>, <Função>, <Departamento>, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: emaildoorientador@seuprovedor.com