



INFLUÊNCIA DAS VARIÁVEIS DE FRITURA NA COR DE AMÊNDOAS DE CASTANHAS DE CAJU E IMPACTOS CAUSADOS NA SUA CATEGORIZAÇÃO.

Juane Queiroz Farias¹, Maria Elita Martins Duarte²

RESUMO

A fritura exerce influência direta na qualidade de amêndoas de castanha de caju, pois amêndoas queimadas, escuras e irregulares e que apresentam pontos de queima, são muito comuns no processamento em nível familiar, feitos por pequenos produtores, onde a castanha é incinerada, utilizando o próprio LCC como combustível de queima, depois é manualmente quebrada. Por outro lado, em nível industrial, para se obter a castanha com coloração regular, a fritura é feita com óleo vegetal, o que desfavorece a qualidade do produto. Os danos devido aos efeitos de fritura são maiores no beneficiamento em nível familiar e em pequenas fabriquetas não mecanizadas, assim, além da quebra, se tem uma torra de má qualidade, o que diminui muito o valor do produto beneficiado. Considerando que a secagem em alta temperatura, combinada com alta velocidade do ar de secagem, além de baixar o teor de água, já promove a fritura das amêndoas, propõe-se estudar a influência da secagem de amêndoa de castanha de caju em altas temperaturas no parâmetro cor das amêndoas decorrentes de cada tratamento de secagem segundo a escala de CIELAB e Padrão CACEX de exportação, além de estudar a caracterização de amêndoa in natura em relação ao teor de água e tamanho.

Palavras-chave: Cor, Castanha de caju, Oleaginosa.



INFLUÊNCIA DAS VARIÁVEIS DE FRITURA NA COR DE AMÊNDOAS DE CASTANHAS DE CAJU E IMPACTOS CAUSADOS NA SUA CATEGORIZAÇÃO.

ABSTRACT

Frying has a direct influence on the quality of cashew nut kernels, since burnt, dark and irregular almonds with burning points are very common in processing at the family level, common defects when made by small producers, where the nut is incinerated, using the LCC itself as burning fuel, then it is manually broken. On the other hand, at an industrial level, to obtain the chestnut with regular coloring, frying is done with vegetable oil, which harms the quality of the product. The damage because of frying is greater in the processing at the family level and in small nonmechanized factories, so, in addition to the breakage, there is a bad quality roast, which greatly reduces the value of the processed product. Considering that drying at high temperature, combined with high drying air speed, in addition to lowering the water content, already promotes the frying of the almonds. It is proposed to study the influence of drying cashew nut kernels at high temperatures on the color parameter of the kernels resulting from each drying treatment according to the CIELAB scale and CACEX export standard, in addition to studying the characterization of in natura kernels, relating to water content and size.

Keywords: Color, Cashew Nuts, Oilseed.