



## Ficha técnica de produtos

COOPERATIVA CENTRAL  
DE COMERCIALIZAÇÃO EXTRATIVISTA  
DO ESTADO DO ACRE

Rodovia AC 40, Km 01, Bairro Vila Acre, 2º Distrito, Rio Branco, Acre, CEP: 69.902-450,  
Telefones: (68)3221 0847 / Fax:3221 7164

**PRODUTO:** castanha-do-brasil (sinônimos: castanha-do-pará, Brazil nuts ou noix du Brésil)

**NOME CIENTÍFICO DA PLANTA:** *Bertholletia excelsa* H.B.K.

**PARTE UTILIZADA:** Amêndoa da semente.

**MÉTODO DE DESIDRATAÇÃO:** Estufa estática com aquecedor tipo radiador e sistema de distribuição de ar aquecido por meio de dutos tipo venezianas de chapa de aço carbono galvanizadas.

**UMIDADE FINAL:**  $\leq 4$  %.

**EMPAOTAMENTO:** À vácuo sem adição de gás.

**EMBALAGEM PRIMÁRIA/ SECUNDÁRIA:** Filme metalizado + COEX 71517-J, nas medidas: 545 X 925mm, com capacidade para 20 kg e caixa de papelão em onda dupla com abas transpassadas.

**CLASSIFICAÇÃO: GRUPO:** Castanha descascada, **SUBGRUPO:** Desidratada, com película e **CLASSE:** Miudinha (tiny), Miúda (midget), Pequena (small), Média (medium), Extra Média (extra-medium), Grande (large), Ferida (chipped), Quebrada (broken).

**VALIDADE:** 12 meses após a data de embalagem se armazenado conforme orientado.

**ARMAZENAGEM:** Armazenar em temperatura ambiente, sobre estrados, em local arejado, protegido da luz, umidade e calor excessivo. Após aberto consumir no prazo de 30 dias se armazenado corretamente.

**PROPRIEDADES:** É rica em lipídios e proteínas que contém todos os aminoácidos essenciais, com destaque para os sulfurados (metionina e cisteína) que são encontrados em menor teor em proteínas vegetais. Contém cálcio, fósforo, ferro, vitaminas do complexo B, vitamina E, fibras e selênio, que é um antioxidante natural (ver informações nutricionais logo abaixo). O óleo da castanha-do-brasil contém aproximadamente 85% de ácidos graxos insaturados, onde 51% é do ácido graxo monoinsaturado oléico e 34% do ácido graxo poliinsaturado linoléico.

**UTILIZAÇÃO:** A amêndoa da castanha-do-brasil pode ser consumida na forma de apresentação (desidratada), na porção diária recomendada de 15 g ou 3 a 4 amêndoas.

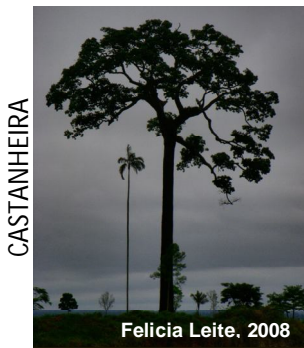
Pode ser triturada no liquidificador com água fervente para obter uma pasta que peneirada origina o leite de castanha (substitui o leite de côco em pratos culinários). O resíduo desta pasta pode ser ingrediente na formulação de doces e mingaus.

Em indústrias de transformação por prensagem, é obtida a farinha parcialmente desengordurada que pode ser usada como ingrediente nos produtos de panificação (pães, bolos, tortas, coberturas, etc), barras de cereais, massas, entre outros. O óleo extraído dessa prensagem tem características de azeite de mesa e recentemente está sendo aplicado na formulação de cosméticos.

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 100g ou 1 xícara de chá ( 200 ml)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Calórico	676kcal ou 2.841KJ	34%
Carboidratos	79g	26%
Proteínas	14g	19%
Gorduras Totais	67g	122%
Gorduras Saturadas	15g	69%
Gorduras Trans	0g	VD não estabelecido
Colesterol	0mg	0%
Fibra Alimentar	8g	32%
Sódio	< 5mg	0,08%
Cálcio	146mg	18%
Ferro	2mg	16%
Selênio	204µg	600%

\* Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 calorias. Seu valor diário pode ser maior ou menor dependendo de sua necessidade energética.



### REFERÊNCIAS

SOUZA, J. M. L.; LEITE, F. M.N.; MEDEIROS, M. J.; BRITO, P. A. C. **Farinha mista de banana verde e de castanha-do-brasil**. Embrapa Informação Tecnológica. Brasília, DF, 2009.

SOUZA, M. L. DE; MENEZES, H. C. DE. **Processamentos de amêndoa e torta de castanha-do-brasil e farinha de mandioca: parâmetros de qualidade**. Ciência Tecnologia de Alimentos, Campinas, 24(1): 120-128, jan.-mar. 2004.

TAKAHASHI, N. S. **Importância dos ácidos graxos essenciais**. Instituto de Pesca, outubro 2005.

Para mais informações, acesse o site [www.cooperacré.com/](http://www.cooperacré.com/)