



BENEFICIAMENTO DE RESÍDUOS AGROINDUSTRIAIS: ELABORAÇÃO DE BEBIDA VEGETAL À BASE DE EXTRATO DE AMÊNDOA DO LICURI (SYAGRUS CORONATA)

KAIO ALLAN DA MOTA SOUTO MAIOR ARRUDA; MARIA TEREZA DOS SANTOS
CORREIA; YAN WAGNER BRANDÃO BORGES

INTRODUÇÃO: O licuri é uma planta xerófita encontrada de Pernambuco ao norte de Minas Gerais. Além de apresentar uma grande importância biológica, a vegetação da Caatinga apresenta um potencial econômico ainda pouco valorizado, onde estudos que beneficiem produtos desse bioma são necessários, pois podem contribuir para o fortalecimento da agricultura familiar e das comunidades extrativistas, bem como estimular o desenvolvimento regional e sustentável; geração de emprego e renda; erradicação da pobreza e da fome nessa região. **OBJETIVOS:** O presente estudo objetivou o desenvolvimento e caracterização de uma bebida vegetal a partir do licuri (*Syagrus coronata* (Martius) Beccari), além da segurança microbiológica dos extratos a base da amêndoa in natura, resíduo da extração do óleo e em proporções amêndoas/resíduos. **METODOLOGIA:** As análises físico-químicas foram feitas de acordo com a metodologia proposta pela AOAC International e adaptada pelo Instituto Adolfo Lutz. A segurança microbiológica foi fundamentada na possível contaminação por coliformes; bolores e leveduras; *Clostridium spp.*; *Salmonella sp.*; *Pseudomonas aeruginosa* e *Escherichia coli*. **RESULTADOS:** As análises físico-químicas apresentaram resultados positivos para teor de umidade, teor de cinzas, sólidos solúveis e acidez próximo a neutralidade o qual enquadra-se na categoria de produtos denominados de baixa acidez, tanto no extrato da amêndoa, como dos resíduos, e boa quantidade de macromoléculas (principalmente a quantidade de lipídeos e proteínas) obtidos no extrato realizado a partir dos resíduos. Para a segurança microbiológica obteve-se Coliformes Totais (10^1 UFC/ml); *Salmonella sp.*, *Clostridium spp.*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Escherichia coli* (ausente); Bolores e Leveduras (200 UFC/ml), para todas as amostras testadas, o qual condizentes com o tolerável perante a RDC 12/2001. **CONCLUSÃO:** A partir de todos os dados, conclui-se que os resíduos da semente de licuri apresentam um alto potencial de reaproveitamento e inovação alimentícia, bem como a possibilidade da utilização da amêndoa in natura para a produção do leite vegetal e aptidão para o consumo de todas as formulações do extrato.

Palavras-chave: Análise físico-química, Caatinga, Leite vegetal, Reaproveitamento, Segurança microbiológica.