



Mesocarpio de babaçu

Introdução

O babaçu (*Orbignya phalerata*) é uma palmeira nativa do meio norte do Brasil, tendo sua maior concentração no Estado do Maranhão¹. O coco babaçu é um coco de aproximadamente 8 a 15 cm de comprimento e 5 a 7 cm de largura, de forma ligeiramente oval. Quando maduro, o fruto desprende-se e cai no solo. A composição física do fruto indica quatro partes aproveitáveis: epicarpo (11%), mesocarpio (23%), endocarpo (59%) e amêndoa (7%)². A farinha do Mesocarpio de babaçu mais conhecida como pó do babaçu ou ainda simplesmente mesocarpio do babaçu, é popularmente conhecida como amido e tem sido usado como alimento e é 100% natural. É um vegetal rico em fibras, sais minerais, vitaminas e principalmente amido.

Referências bibliográficas

Composição nutricional

Parâmetros FÍSICO-QUÍMICO	Mesh 100
Amido	48,30%
Umidade	15,66%
Gordura	0,63%
Proteína	5,92%
Cinzas	4,44%
Carboidratos	77,35%
Fibra bruta	3,02%
Fibra Alimentar	24,01
Valor Calórico (kcal/100g)	279,48
Glutén	Não Contém

IAL – Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4 ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2005.

PADRÕES: Segundo a Portaria Ministerial 812, de 19 de novembro de 1975, em observância ao disposto no artigo 39, MAPA, item VIII, do Decreto-Lei n° 200, de 25 de fevereiro de 1967, tendo em vista o artigo 1° do Decreto n°69. 502, de 05 de novembro de 1971.