

CARACTERIZAÇÃO DA TORTA DE SEMENTE DE GIRASSOL CONVENCIONAL E ALTO OLÉICO

COORDENADORA: CASSIANA KISSEL

RESUMO DO PROJETO

O girassol (*Helianthus annuus*) originou-se na América do Norte, e hoje é cultivada nas Américas e Europa, utilizada principalmente para obtenção do óleo e alimentação de animais, é considerada uma planta oleaginosa, pois sua semente contém de 48 a 50% de óleo rico em ácidos graxos insaturados, como o oléico e linoléico. A torta de semente de girassol, resíduo do processo de esmagamento do grão, contém teor significativo de óleo, rico em proteínas, cálcio e fósforo e, se a semente de girassol, não for descascada antes do esmagamento, também apresentará alto teor de fibras. Este trabalho de pesquisa com a torta de semente de girassol, foi desenvolvido a fim de conhecer a composição química (umidade, fibras, lipídeos, proteínas, cinzas e carboidratos), e propriedades físico-químicas (comportamento higroscópico) diferenciando a torta de semente de girassol alto oleico e convencional. Os resultados mostram que são pequenas as diferenças entre as duas variedades, e que são ótimas fontes de proteínas e fibras com ótima capacidade de hidratação, mostrando boa afinidade com água. E na tentativa de novas aplicações em agroindústrias o desenvolvimento do petit suisse com a torta de semente de girassol, mostrou-se viável, mas requer a continuação da pesquisa. Conhecer bem as matérias primas auxilia na resolução de problemas, ou otimização dos processos, decisão das melhores condições estocagem e embalagem dos produtos, aumentando a possibilidade do emprego dos resíduo e não somente para ração animal como atualmente, mas na aplicação de produtos alimentícios.

Palavras chave: Comportamento higroscópico, Ácido Oleico, Perfil de ácidos graxos, Extração mecânica, *Helianthus annuus*