



**OBTENÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE AMIDO DA SEMENTE DO ABACATE
POR SECAGEM EM LEITO DE JORRO.**

Yann Barbosa Camilo¹, Ana Paula Trindade Rocha²

RESUMO

O estudo tem como objetivo obter e caracterizar o amido extraído da semente do abacate utilizando o método de secagem por leito de jorro. O abacate é uma fruta amplamente consumida, porém a sua semente, que contém compostos bioativos como o amido, é frequentemente descartada. A pesquisa aborda o aproveitamento desse subproduto visando à extração e secagem do amido, propondo um método que preserva a qualidade do produto final, com menor custo e maior eficiência em relação a métodos tradicionais. O processo de extração e secagem foi realizado em quatro temperaturas variadas, sendo posteriormente caracterizado quanto a parâmetros físico-químicos e morfológicos. Os resultados mostraram que a secagem em leito de jorro produziu um produto de alta qualidade, com boa estabilidade microbiológica e morfologia adequada, sendo um potencial para aplicações industriais, especialmente em alimentos e materiais biodegradáveis. Em síntese, o trabalho demonstra a capacidade do uso da semente de abacate como uma fonte sustentável de amido, contribuindo para a redução de resíduos e agregando valor à cadeia produtiva do abacate.

Palavras-chave: Subproduto, biodegradáveis, extração.

¹Graduando em Engenharia de Alimentos, UEAli, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: yann.barbosa@estudante.ufcg.edu.br

²Doutora em Engenharia de Processos – UFCG, Professora do curso de Engenharia de Alimentos, UEAli, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: ana_trindade@yahoo.com.br



**OBTENÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE AMIDO DA SEMENTE DO ABACATE
POR SECAGEM EM LEITO DE JORRO.**

ABSTRACT

The study aims to obtain and characterize the starch extracted from avocado seeds using the spouted bed drying method. Avocado is a widely consumed fruit, but its seed, which contains bioactive compounds such as starch, is often discarded. The research addresses the use of this byproduct for the extraction and drying of starch, proposing a method that preserves the quality of the final product, with lower cost and greater efficiency compared to traditional methods. The extraction and drying process was carried out at four different temperatures, and was subsequently characterized according to physical-chemical and morphological parameters. The results showed that spouted bed drying produced a high-quality product, with good microbiological stability and adequate morphology, with potential for industrial applications, especially in food and biodegradable materials. In summary, the work demonstrates the potential of using avocado seeds as a sustainable source of starch, contributing to the reduction of waste and adding value to the avocado production chain.

Keywords: By-product, biodegradable, extraction.