

Baru

Tabela 1. Composição centesimal aproximada (g/100g) e valor calórico (Kcal/100g) da semente e da polpa do baru

Componente	Semente (a)	Semente (b)	Polpa (b)
Proteína	23,9	29,6	5,59
Lipídios	38,2	40,2	3,4
Fibras	13,4	19,0	29,5
Carboidratos	15,8	-	63
Calorias Kcal/100g	502	476-560	300

Tabela 2. Teores de minerais (mg/100g) da semente do baru

Mineral	mg/100g
Cálcio (Ca)	140
Potássio (K)	827
Fósforo (P)	358
Magnésio (Mg)	178
Cobre (Cu)	1,45
Ferro (Fe)	4,24
Manganês (Mn)	4,9
Zinco (Zn)	4,1

Tabela 3. Composição em aminoácidos (g/16gN) da polpa e semente do baru

Aminoácido	Polpa	Semente crua	Semente torrada
Valina	3,25	4,49	4,53
Isoleucina	2,46	3,00	2,79
Leucina	4,38	7,15	7,04
Treonina	2,35	3,04	2,95
½ Cistina	0,00	0,00	0,00
Metionina	0,41	0,74	0,84
Tirosina	0,87	2,34	2,10
Fenilalanina	2,37	4,20	4,20
Histidina	1,47	2,10	1,95
Lisina	4,84	5,65	4,17
Triptofano	0,53	1,26	0,92
Ácido aspartico	10,06	7,47	7,56
Serina	2,67	3,03	2,91
Ácido glutâmico	8,11	19,18	19,30
Prolina	17,91	4,17	4,20
Glicina	2,98	3,79	3,80
Alanina	3,84	3,64	3,67
Arginina	3,50	7,26	6,99

Tabela 4. Composição em ácidos graxos (% p/p de metilésteres) e em tocoferóis (mg/100 g) dos óleos da semente de baru* e de amendoim (valores teóricos).

Ácidos graxos/tocoferóis	Valores experimentais		Valores teóricos	
	Óleo de semente de baru		Óleo de amendoim	
	Média ± DP	Ref.17	Ref.3	Ref.1
C16:0 (palmítico)	7,6 ± 0,3	7,40	6,0-16,0	8,3-14,0
C18:0 (esteárico)	5,4 ± 0,3	3,12	1,3-6,5	1,0-4,4
C18:1 (oléico)	50,4 ± 0,6	50,17	35,0-72,0	36,4-67,1
C18:2 (linoléico)	28,0 ± 0,9	30,70	13,0-45,0	14,0-43,0
C20:0 (araquídico)	1,07 ± 0,03	0,82	1,0-3,0	1,1-1,7
C20:1 (gadoléico)	2,7 ± 0,1	-	0,5-2,1	0,7-1,7
C22:0 (behênico)	2,6 ± 0,1	2,12	1,0-5,0	2,1-4,4
C24:0 (lignocérico)	2,1 ± 0,3	-	0,5-3,0	1,1-2,2
Não identificados	-	4,94	-	-
Ácidos graxos saturados	18,8	13,46	-	-
Ácidos graxos insaturados	81,2	80,87	-	-
α Tocoferol	5,0 ± 0,2	-	-	4,9-37,3
γ Tocoferol	4,3 ± 0,7	-	-	8,8-38,9

Média de cinco determinações; DP = desvio padrão

Tabela 5. Substâncias com propriedades antinutricionais da polpa e semente do baru

Substâncias antinutricionais	Polpa	Semente crua	Semente torrada
Taninos (mg/100g)	3112	0	0
Ácido fítico (%)	0,27	0,16	0,06
Inibidor de tripsina (UTI/mg amostra)	0,67	38,60	0,63

FONTES:

- TAKEMOTO, E.; Okada, I.A.; Garbelotti, M.L.; Tavares, M.; Aued-Pimentel, S. 2001. **Composição química da semente e do óleo de baru (*Dipteryx alata* Vog.) nativo do município de Pirenópolis, estado de Goiás.** Revista do Instituto Adolfo Lutz, São Paulo, v.60, n.2, p.113-117.
- TOGASHI, M.; Scarbieri, V.C. 1994. **Caracterização química parcial do fruto do baru (*Dipteryx alata* Vog.).** Ciencia e Tecnologia de Alimentos, Campinas, v.14, n.1, p.85-95.