

UTILIZAÇÃO DA POLPA DE CAFÉ E FARINHA DE MARACUJA NA PRODUÇÃO DE ÁCIDO CÍTRICO

MH Inoue, JP Macedo, KC Ribeiro, EC Pereira, RS Leal, CJ Pimenta.

O café é um dos produtos agrícolas de maior importância econômica no agronegócio brasileiro. Durante o beneficiamento dos grãos, são gerados resíduos, os quais são dispostos de formas inadequadas no meio ambiente. Basicamente, existem duas formas de processamento do café, por via seca e por via úmida. Quando processado por via úmida, o café gera como resíduos a polpa e a água de lavagem. A casca do maracujá é composta pelo flavedo (parte com coloração) e albedo (parte branca), sendo este rico em pectina, uma fibra solúvel que auxilia na redução das taxas de glicose no sangue, fonte de niacina (vitamina B3), ferro, cálcio, e fósforo. A destinação imprópria dos resíduos do processamento de certas frutas, como por exemplo, o maracujá, visto que é cultivado em larga escala em quase todo o Brasil implica em estudos para o uso desse subproduto, gerando produtos de alto valor agregado. Este trabalho foi realizado com o objetivo de avaliar a produção de ácido cítrico por *Aspergillus niger* em fermentação submersa utilizando na composição do meio de cultura, diferentes proporções de extrato da polpa de café e farinha da casca do maracujá. Foi realizado um estudo da fermentação empregando-se diferentes variações de farinha da casca do maracujá e extrato da polpa de café. Na etapa de fermentação foi utilizado o isolado (*A.niger*00114). Conclui-se que é possível a utilização desses subprodutos agroindustriais para a produção de ácido cítrico.