

Farinha de Babaçu

A Farinha de Babaçu é obtida por meio de processo de classificação e moagem do mesocarpo como parte do aproveitamento integral do coco.

Utilizações

A Farinha de Babaçu pode ser utilizada na **alimentação humana**, in natura, misturado ao leite, iogurtes e também na composição de pães, bolos, biscoitos, doces e mingau.

Industrialmente é utilizada como fonte de amido, podendo substituir em até 30% o volume de trigo utilizado na **fabricação da cola** para compensado de madeira mantendo a qualidade e reduzindo custos.

Na **alimentação animal** entra na composição de rações para bovinos, equinos, suínos, aves e peixes participando com vantagens econômicas o balanço energético desses produtos.

Sendo produto rico em amido também é utilizado como matéria-prima para produção de Etanol.

Apresentações

Fornecida em sacos de 30 kg nos seguintes tipos:

- Premium - Granulometria inferior a 150 µ
- Tipo 1 - Granulometria entre 150 e 180 µ
- Tipo 2 - Granulometria entre 180 e 240 µ

Aspecto Visual



Informações Técnicas (*)

Componentes	g/100g
Amido	58,66 - 66,51
Proteínas	1,19 - 1,69
Fibra Alimentar	6,80
Fibra Bruta	1,83
Cinzas	0,61 - 4,44
Extrato etéreo	0,29 - 1,24
Tanino	3,30
Lipídeos	0,63
Umidade	5,00 - 15,66
Glicídeos totais	77,05
Tanino	3,30
Valor calórico (kcal)	315,57

Vitaminas e sais minerais	mg/100g
B1	0,94
B2	0,05
Cálcio	27,40
Ferro	1,23
Fósforo	32,36
Sódio	0,47
Magnésio	41,16
Manganês	0,16
Potássio	289,52

(*) Dados podem variar de acordo com a safra, tempo de permanência em estoque e condições ambientais, entre outros fatores. Fontes: MAPA, EMBRAPA e outros.