

PROCESSAMENTO DA CASCA DE TANGOR MURCOTT PARA POSTERIOR UTILIZAÇÃO NO DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO ENRIQUECIDOS EM FIBRAS

MARQUES-BUNGART, Giselle Aparecida¹ (giselle.gisinha@gmail.com); **CORREIA, Laís Donata Bento**¹ (lays.donatta@hotmail.com); **SAMPAIO, Raquel Flôres** (raquel_floresddos@hotmail.com); **LIMA, Viviane da Cruz**¹ (vivianacruz_lima@hotmail.com); **TOBAL, Thaise Mariá**² (thaisetobal@ufgd.edu.br);

¹Discente do curso de Nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde da UFGD – Dourados; PIVIC;

²Docente da Faculdade de Ciências da Saúde da UFGD – Dourados;

A tangerina murcote (ou Tangor Murcott, *Citrus reticulata Blanco vs. Citrus sinensis*) é o resultado de uma hibridização entre a laranja doce (*Citrus sinensis*) e a tangerina (*Citrus reticulata Blanco*). Sua casca, composta pelo flavedo e pelo albedo, além de ser rica em carotenoides precursores da vitamina A e apresentar atividade antioxidante, é rica em fibra alimentar. As fibras desempenham papel importante na prevenção de doenças crônicas como diabetes melito, hipertensão arterial e algumas desordens gastrintestinais, por esta razão, recomenda-se a ingestão adequada de acordo com a faixa etária. Sendo assim, o objetivo desta pesquisa de Iniciação científica foi o desenvolvimento da farinha da casca desse fruto e sua futura utilização no desenvolvimento de produtos ricos em fibra alimentar. Para obtenção da farinha, as cascas foram previamente desidratadas em secadora com circulação de ar quente a 60° por 20 horas e, após repousarem em dessecador por 15 minutos, foram trituradas e passadas em peneiras de 28 mesh. Dos 7,49kg de cascas *in natura*, obteve-se 1,109kg de farinha. A análise de fibra alimentar foi realizada empregando o método gravimétrico enzimático. A determinação da proteína foi realizada através do método de micro-Kjeldahl. O lipídio foi obtido por método de extração a quente, do tipo Soxhlet, empregando o éter de petróleo como solvente. A umidade foi analisada através de secagem em estufa a 105°. A atividade de água (aw) da farinha foi determinada através de um aparelho medidor de água portátil. A determinação de cinzas foi realizada através de incineração em mufla, à temperatura de 550°. A quantidade de carboidratos foi determinada por diferença. Os resultados obtidos em 100g de amostra foram: fibra alimentar, 72,75%; umidade, 5,45%; carboidratos, 86,2%; proteínas, 10,26%; lipídios, 0,17%; cinzas, 3,03%, resultando no valor calórico total de 75,85%. A alta porcentagem de fibras presente na farinha sugere que ela seja utilizada na preparação de produtos de panificação, pois além de possibilitar o desenvolvimento de alimentos enriquecidos em fibra alimentar, contribui com a minimização do desperdício de alimentos, pois permite a utilização de uma parte não comestível da tangerina murcote.

PALAVRAS-CHAVE: Casca de tangerina murcote. Farinha obtida. Fibra alimentar.