

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DA FARINHA DA CASCA DO LIMÃO TAHITI (*CITRUS LATIFOLIA TANAKA*)

CORREIA, Laís Donata Bento¹ (lays.donatta@hotmail.com); **TOBAL, Thaise Mariá**² (thaisetobal@ufgd.edu.br).

¹ Discente do curso de Nutrição da UFGD - Dourados

² Docente do curso de Nutrição da UFGD – Dourados

O cultivo de frutos cítricos no Brasil vem crescendo atualmente, e um dos produtos que mais se destaca é o limão-tahiti pela sua facilidade de cultivo e resistência à pragas. As partes não convencionais que são desperdiçadas pelas indústrias podem conter maiores quantidades de fibras e minerais e podem ser utilizadas para enriquecer novas preparações. O objetivo do estudo foi desenvolver farinha da casca do limão tahiti analisando sua composição nutricional. Para a obtenção da farinha, foram adquiridos limões no comércio local de Dourados, onde foram lavados e higienizados, descascados retirando-se o flavedo e o albedo, que constitui a casca, levados a estufa com circulação de ar à 105°C por 20h. Após secagem foram triturados no liquidificador e peneirados em peneiras de 28 mesh para a obtenção da farinha. Para determinação da composição nutricional da farinha da casca de limão, a umidade foi determinada por secagem em estufa à 105° C até peso constante; o conteúdo protéico pelo método de Kjeldahl, utilizando-se o fator de conversão de 6,25; a determinação dos lipídeos realizada utilizando-se o método de Soxhlet e o éter de petróleo como solvente; as cinzas foram determinadas por incineração em mufla à 550° C; e a fibra alimentar determinada segundo método enzimático-gravimétrico. O conteúdo de carboidratos foi calculado pela diferença dos demais componentes e o valor calórico utilizando-se os fatores de conversão de Atwater, 4Kcal/g para carboidratos e proteínas e 9Kcal/g para lipídeos. Em 100g de farinha da casca do limão tahiti foram encontrados 4,28% de umidade ficando dentro dos parâmetros estabelecidos pela legislação. Para proteína, lipídeo e carboidratos foram encontrados valores de 7,13g; 0,4g e 83,87g em 100g de farinha, respectivamente, podendo ser considerado um produto com baixo teor de lipídeos. Em relação a fibra alimentar foram encontrados valores de 67,70g em 100g de farinha sendo considerado um produto com alto teor de fibra. Para cinzas e valor calórico total foram obtidos valores de 4,31g e 97,23kcal em 100g de farinha, sendo um produto rico em minerais e com baixo teor calórico. Sendo assim, a farinha da casca do limão Tahiti possui propriedades nutricionais interessantes para o enriquecimento e desenvolvimento de novos produtos contribuindo para diminuição do desperdício pelas indústrias alimentícias.

Palavras-chaves: composição nutricional; fibra alimentar; frutas cítricas.

Agradecimentos: