

ELABORAÇÃO E DETERMINAÇÃO DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DE FARINHA DA CASCA DE MARACUJÁ DOCE (*Passiflora alata* Curtis) PARA O ENRIQUECIMENTO DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO

SAMPAIO, Raquel Flôres¹ (raquel_floresdds@hotmail.com); **LIMA, Viviane da Cruz¹** (vivianacruz_lima@hotmail.com); **BUNGART, Giselle Aparecida Marques¹** (giselle.gisinha@gmail.com); **CORREIA, Laís Donata Bento¹** (lays.donatta@hotmail.com); **TOBAL, Thaise Mariá²** (thaisetobal@ufgd.edu.br);

¹ Discentes do curso de Nutrição da Universidade Federal da Grande Dourados;

² Docente do curso de Nutrição da Universidade Federal da Grande Dourados;

Desde a década de 1970, o aproveitamento de resíduos (principalmente as cascas) de algumas frutas como matéria-prima para o enriquecimento de preparações, vem ganhando espaço no âmbito da pesquisa. De todo o maracujá produzido no Brasil a maior parte é destinada ao consumo *in natura* e o restante para a produção de sucos e derivados. Devido ao processamento, grande quantidade de resíduos é gerada como, por exemplo, a casca do maracujá. Os resíduos do maracujá constituem-se de 65 a 70% do peso total dos frutos, podendo variar de acordo com a espécie. A casca do maracujá é separada em duas partes, albedo (parte branca) e flavedo (parte amarela/alaranjada), sendo estas uma importante fonte de fibra solúvel (pectina), além de conter também niacina, ferro, cálcio e fósforo. Acrescentar valor a resíduos como a casca do maracujá é de grande interesse tecnológico e econômico, pois podem ser utilizados como matéria-prima na elaboração de bolos, biscoitos, pães e outros produtos de panificação, e ainda melhorar o valor nutricional de preparações. Assim, o objetivo deste trabalho foi desenvolver farinhas utilizando a casca (albedo e flavedo) do maracujá doce para elaboração de novos produtos. O maracujá doce foi adquirido no mercado local de Dourados-MS e estes foram selecionados, higienizados, despulpados e descascados separando o albedo do flavedo. Após os mesmos passaram pelo processo de remolho para a retirada de substâncias que conferem sabor amargo a casca, sendo que o albedo permaneceu em remolho por 5 horas e flavedo por 24 horas. Então estes foram para estufa com circulação de ar a 60°C por 29 horas albedo e 20 horas flavedo. Depois de secos estes foram triturados em liquidificador doméstico e peneirados em peneira de 28 mesh para obtenção da farinha homogênea. Para determinar a composição nutricional das farinhas obtidas foram realizadas análises de umidade, proteínas, lipídeos, cinzas, valor calórico total, carboidrato e fibra alimentar. As farinhas obtidas apresentaram composição nutricional diferente exceto no teor de lipídeos, sendo que a farinha de albedo apresentou um maior teor de umidade (4,24%), cinzas (7,48%), valor calórico total (101,82 kcal/100g) e proteínas (11,08%). Já a farinha de flavedo obteve o maior teor de carboidrato (84,52%) e fibra alimentar (79,37%). Conclui-se que a utilização da farinha do albedo quanto a de flavedo é viável para o enriquecimento de novos produtos com fibra alimentar e minerais, além de contribuir para a redução do acúmulo de resíduos no meio ambiente.

Palavras-chave: Aproveitamento de resíduos. Enriquecimento de produtos.

Agradecimentos: Ao apoio financeiro do CNPq.