

CARACTERIZAÇÃO PROXIMAL E MINERAL DA FARINHA PRODUZIDA COM A CASCA DO ABACAXI (*ANANAS COMOSUS L. MERRIL*).

LIMA, Viviane da Cruz¹ (vivianecruz_lima@hotmail.com); **SAMPAIO, Raquel Flôres**¹ (raquel_floresdds@hotmail.com); **BUNGART, Giselle Aparecida Marques**¹ (giselle.gisinha@gmail.com); **CORREIA, Lais Donata Bento**¹ (lays.donatta@hotmail.com); **TOBAL, Thaise Mariá**² (thaisetobal@ufgd.edu.br); **RAPOSO JÚNIOR, Jorge Luiz**³ (jorgejunior@ufgd.edu.br);

¹ Discente do Curso de Nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde da UFGD

² Docente do Curso de Nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde da UFGD

³ Docente do Curso de Química da Faculdade de Ciências Exatas e Tecnológicas da UFGD

No Brasil, a variedade de abacaxi mais apreciada é o Pérola, equivalendo quase 80% da produção nacional, e seu processamento tanto doméstico, como pela indústria geram muitos resíduos como cascas e coroas, que normalmente são descartados. Esses resíduos possuem valor nutritivo e podem ser aproveitados na elaboração de novos produtos, principalmente se processados na forma de farinhas, que além de aumentar a durabilidade, facilita o transporte e sua armazenagem. O presente trabalho objetivou a obtenção e caracterização proximal e mineral da farinha da casca do abacaxi Pérola (*Ananas Comosus L. Merrill*). A secagem das cascas foi realizada em estufa de circulação de ar a 60°C por 24 horas, posteriormente a farinha foi triturada com auxílio de liquidificador doméstico e passadas em peneiras com malha de granulometria de 28 mesh. As digestões das amostras realizadas por via úmida em sistema aberto com aquecimento convencional em bloco digestor e com auxílio de ácidos minerais (ácido nítrico e ácido sulfúrico) e um agente oxidante (peróxido de hidrogênio). A determinação de ferro, zinco, manganês e cromo, realizados por meio da espectrometria de absorção atômica em chama. A farinha também foi analisada para rendimento, umidade, cinzas, proteínas, lipídeos, carboidratos, fibra alimentar e valor energético. Os resultados obtidos tabulados com a utilização do Microsoft[®] Excel 2010. Ao fazer a caracterização do fruto em relação a suas partes, ficam distribuídos: 66,34% polpa com miolo, 11,57% de coroa e 22,09% de cascas. As análises proximais e minerais foram determinadas para uma porção de 50g de farinha expresso em suas médias \pm desvios padrões, sendo: 1,78 \pm 0,083g umidade; 2,12 \pm 0,039g cinzas; 0,21 \pm 0,058g lipídeos; 2,34 \pm 0,265g proteínas; 43,55 \pm 0,201g carboidratos; 96,63 \pm 0,250Kcal; 22,20 \pm 0,001g fibras; 6,09 \pm 0,175mg ferro; 0,35 \pm 0,009mg zinco; 34,60 \pm 1,604mg manganês; 1,11 \pm 0,024mg cromo. Houve um rendimento de 12,47% da farinha em relação ao fruto total, e a farinha da casca do abacaxi pérola apresentou maior concentração de fibra alimentar e proteínas do que a farinha da casca do abacaxi havaiano, além de maior valor nutritivo do que a casca de abacaxi pérola *in natura*, exceto pelo teor de lipídeos. O alto teor de fibra alimentar e minerais apresentado, confirma potencial para sua utilização no enriquecimento de produtos alimentícios, além de ser uma alternativa para reduzir o desperdício de subprodutos da indústria de alimentos.

Palavras-chaves: Aproveitamento integral dos alimentos; Redução de resíduos; Abacaxi pérola.