

DESENVOLVIMENTO DE PÃO TIPO BISNAGUINHA ELABORADO COM FARINHA DA CASCA DE MARACUJÁ DOCE

Juliane dos Santos Coutinho^{1*}, Iris Laura Lima da Silva¹, Elenice Souza dos Reis Goes¹,
Thaise Mariá Tobal¹

1. UFGD;

* Autor para contato: juuhcoutho04@gmail.com

O aproveitamento das cascas de maracujá doce é uma alternativa para redução de resíduos domésticos e industriais, além de ser um meio de promoção à saúde humana através do desenvolvimento de preparações e produtos alimentícios, visto que estes apresentam características nutricionais interessantes. Este trabalho objetivou o desenvolvimento da farinha da casca de maracujá doce, e de formulações de pão tipo bisnaguinha com a adição da farinha desenvolvida em diferentes proporções, visando o aumento do teor de fibras. Os frutos foram higienizados e as cascas cortadas em pedaços, distribuídas em bandejas e colocadas em estufa de secagem a 60°C, por 30 horas. Após a trituração, foi realizado o peneiramento para a obtenção da farinha que foi armazenada em sacos de polietileno. Após este processo, foi desenvolvido o pão sem adição de farinha da casca de maracujá (F1), no qual 36 ml de leite integral UHT foi aquecido e acrescentado de 4 g de fermento biológico, 24 g de açúcar cristal, 6 ml de óleo de soja e 3 g de sal refinado, misturando até a completa homogeneização. Posteriormente foi adicionado 1 ovo de galinha e 156 g de farinha de trigo aos poucos, sovando a massa por no mínimo 10 minutos, deixando descansar por 40 minutos. Em seguida, a massa foi esticada com o auxílio de um rolo e cortada em tiras para dar o formato das bisnaguinhas individuais, que foram colocadas em assadeira untada para o processo de fermentação durante 3 a 4 horas, de acordo com a formulação. A seguir, o forno foi previamente aquecido por 10 minutos a uma temperatura de 180°C e os pães colocados na mesma temperatura de aquecimento, por 40 a 45 minutos. Para a produção das demais formulações, foi mantido o método e quantidades dos ingredientes, exceto na quantidade de farinha de trigo que diminuiu conforme o acréscimo da farinha da casca de maracujá doce, ou seja, as formulações 2 (F2), 3 (F3) e 4 (F4) foram

substituídas parcialmente por 18 g, 27 g e 36 g de farinha da casca, respectivamente. Todas as formulações foram caracterizadas quanto ao teor de fibra alimentar, através do método enzimático gravimétrico 985.29. Os resultados obtidos foram de 1,97 g/100g; 5,51 g/100g; 7,67 g/100g e 9,27 g/100 nas formulações F1, F2, F3 e F4, respectivamente. Todas as amostras diferiram significativamente quanto ao teor de fibras ($p \leq 0,05$), sendo que as formulações desenvolvidas com farinha da casca de maracujá doce apresentaram teor significativamente maior do que a bisnaguinha padrão, aumentando proporcionalmente à quantidade de farinha adicionada, podendo ser consideradas fontes de fibra alimentar. Dessa forma, o desenvolvimento de produtos de panificação acrescidos de farinha da casca de maracujá doce, e consequentemente ricos em fibras podem contribuir para uma alimentação saudável.

Palavras-chave: Fibra alimentar; Resíduos de frutas; *Passiflora alata curtis*; Produtos de panificação; Fonte de fibras.

Agradecimentos: A Deus pela minha vida. Agradeço as professoras Thaise Mariá Tobal e Elenice Souza dos Reis Goes pelas disponibilidades de orientações pertinentes a este trabalho. Também, agradeço ao apoio financeiro da UFGD para a realização das

análises de composição nutricional das formulações desenvolvidas e pela oportunidade de ser bolsista de iniciação científica.