

DESENVOLVIMENTO DE FARINHA DAS CASCAS DE MANGA E DO MARACUJÁ AMARELO – PROCESSO DE PRODUÇÃO, AVALIAÇÃO FÍSICO QUÍMICA, COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E ANÁLISE SENSORIAL DOS PRODUTOS ELABORADOS

COORDENADORA: DANIELA FERNANDA LIMA DE CARVALHO CAVENAGHI

RESUMO DO PROJETO

Este trabalho teve como objetivo desenvolver farinha de casca de manga (FCM) e adicionar no cupcake e desenvolvimento da farinha de casca de maracujá (FCMA) e adicionar no cookie, que fossem atrativos sensorialmente e que ao submetê-los à análise sensorial: discriminativa (teste triangular) e afetiva (teste de aceitação) fossem aceitos. As farinhas produzidas possuem um nível ótimo de acidez e umidade o que as caracterizam como uma farinha estável e segura, sendo um produto de difícil ataque microbiano. As farinhas, em termos nutricionais, apresentaram elevado potencial para a suplementação e/ou complementação de dietas, principalmente em termos de fibra alimentar, onde a farinha da casca da manga apresentou 39,18% e a farinha da casca do maracujá apresentou 18,77%, em carboidratos encontrou-se 44,57% para a FCM e 54,51% para a FCMA, e também demonstraram que podem ser utilizadas como enriquecimento energético, pois tanto a FCM 247,44 kcal/100g como a FCMA 319,96 kcal/100g apresentaram um alto valor energético. Tanto o cupcake como o cookie, a partir de uma formulação padrão, tiveram a substituição da farinha de trigo pela farinha da casca de fruta em 10%. No teste triangular ($p=1/3$) pode-se afirmar que houve uma diferença significativa entre as amostras, com um efeito ($p>0,001$) com a substituição da farinha, para confirmar se essa diferença obtida era positiva ou negativa, realizou o teste de aceitação em escala hedônica, onde através do cálculo de índice de aceitabilidade (IA%) de cinco atributos de avaliação: sabor, cor, textura, aparência e aceitação global, obteve-se boa aceitação, pois apresentou um $IA>70\%$ em todos os atributos. Além disso, atingiram uma alta intenção de compra por parte dos julgadores, onde: 95% para a FCM e 96,7% para a FCMA. Portanto, os resultados sugerem a viabilidade de produção de produtos enriquecidos com farinha de casca de manga e da casca do maracujá, pois possuem atratividade e qualidade sensorial.

Palavra-chave: descarte, valor nutritivo, panificação, aceitabilidade.