

V SEMANA UNIVERSITÁRIA DA URCA

XXIII Semana de Iniciação Científica

07 a 11 de Dezembro de 2020

Tema: "Os impactos e desafios da pandemia COVID no ensino, pesquisa e extensão"



VIABILIDADE NA PRODUÇÃO DE BISCOITOS ELABORADOS A PARTIR DOS RESÍDUOS DO MARACUJÁ AMARELO

Wellyson Journey dos Santos Silva¹, Enrile de Matos Azevedo², Cícera Gomes Cavalcante de Lisboa³

Resumo: A farinha da casca do maracujá, pode ser utilizada como complemento em alimentos por sua composição rica em compostos como cálcio, sódio e potássio, produzindo novos alimentos enriquecidos como os produtos de panificação entre outros. O reaproveitamento de resíduos é algo visado pelas indústrias nos dias atuais, pois proporciona redução significativa em seus custos e existe uma maior demanda populacional. O presente artigo busca apresentar trabalhos com a temática do aproveitamento e viabilidade dos resíduos de maracujá na incorporação de formulações de biscoitos, indicando segurança alimentar e sua aceitação por parte dos consumidores. A metodologia foi baseada em uma pesquisa bibliográfica acerca de alguns trabalhos com relevância no tema e que se apresenta dados satisfatórios do aproveitamento dos resíduos do maracujá-amarelo. Um estudo analisou três formulações de biscoitos com adição de farinha de casca de maracujá: a padrão, a formulação A e a formulação B com 15% e 20% respectivamente de farinha de casca de maracujá na composição. Realizou-se em ambos a caracterização físico-química, e constatou-se que a formulação B teve resultados mais significativos quanto aos parâmetros físico-químicos analisados e quanto a análise sensorial dos biscoitos, verificou-se que as funções organolépticas não se apresentaram alteradas. Um segundo trabalho objetivou a elaboração de biscoitos utilizando farinha obtida a partir das cascas do maracujá-amarelo sendo trituradas a ponto de pó e para obter padrões granulométricos desejados o pó foi passado por peneira vibratória. Para elaboração dos biscoitos foram misturados todos os ingredientes, enformados, assados e embalados. Ao final observaram que os nutrientes estavam dentro dos valores diários legais, como fibra alimentar de 10,8% e comprovaram a viabilidade na utilização das cascas de maracujá na elaboração de biscoitos, sendo estas fontes de fibra alimentar. Outro estudo produziu biscoito livre de glúten adicionado de farinha do albedo e casca de maracujá, ao final concluiu-se que a farinha e os biscoitos são fontes saudáveis pois apresentaram boa aceitação pelos consumidores e que para os portadores da doença celíaca apresenta-se como uma nova opção de alimento. Desse modo com a revisão pode-se concluir a viabilidade do reuso das cascas do

¹ Faculdade de Tecnologia do Cariri, email: wellney1046@gmail.com

² Faculdade de Tecnologia do Cariri, email: enrilematos@gmail.com

³ Faculdade de Tecnologia do Cariri, email: liviagocali@gmail.com

V SEMANA UNIVERSITÁRIA DA URCA

XXIII Semana de Iniciação Científica

07 a 11 de Dezembro de 2020

Tema: "Os impactos e desafios da pandemia COVID no ensino,
pesquisa e extensão"



maracujá na forma de farinha na produção de biscoitos, uma vez que todos os trabalhos citados apontaram teores significativos de fibras, de acordo com relato dos autores, além desses subprodutos contribuírem para a qualidade sensorial dos produtos elaborados.

Palavras-chave: Resíduos. Farinha. Cascas de maracujá.

Agradecimentos:

À FUNCAP pelo apoio financeiro e concessão da bolsa de Iniciação Científica.