

VI SEMANA UNIVERSITÁRIA DA URCA XXIV SEMANA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA URCA

13 a 17 de Dezembro de 2021

Tema: "Centenário de Paulo Freire: contribuição da divulgação científica e tecnológica em defesa da vida, da cidadania e da educação"

DETERMINAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS DE BISCOITO TIPO SEQUILO ADICIONADO DA FARINHA DA AMÊNDOA DA MACAÚBA (*Acrocomia intumescens*)

Maria Michele Alves da Silva¹, Natalia Anselmo do Nascimento², Mônica de Almeida Benjamim³, Maria Karine de Sá Barreto Feitosa⁴, Erlânio Oliveira de Sousa⁵

Resumo: A macaúba, *Acrocomia intumescens*, é uma espécie de grande expressão econômica, especialmente na região Nordeste. Durante o beneficiamento, principalmente para obtenção do óleo fixo, gera-se grande quantidade de resíduo. O aproveitamento deste resíduo para produção de farinha para incorporação em produtos de alimentícios é uma forma para minimizar o custo e enriquecer nutricionalmente o produto final. Este trabalho teve como objetivo desenvolver e analisar formulações de biscoito tipo sequilho com a adição da farinha da amêndoa da macaúba. A farinha foi obtida da torta residual após a extração do óleo por prensagem da amêndoa. As formulações de sequilho foram obtidas usando três diferentes proporções da farinha (2, 4 e 6%). Determinações físico-químicas da farinha e sequilho foram realizadas em triplicata (n=3). Na farinha foram encontrados valores de 4,29% para umidade, 1,13 % para a acidez, 5,33 para pH, 45,27% para carboidratos, 28,74% para lipídeos, 20,06% para proteínas, 2,45 % para cinzas. Nas análises do sequilho foram encontrados os seguintes valores: umidade (5,03 a 8,13%), acidez (0,10 a 0,14%), pH (5,52 a 5,93), carboidratos (61,44 a 73,37%), lipídeos (18,77 a 31,77%), proteínas (0,85 a 1,92%), cinzas (0,83 a 0,94%) e valor energético total (109,11 a 160,51 Kcal/100g). Os resultados indicam a farinha da amêndoa da macaúba como ingrediente para ser incorporado na elaboração de sequilho, que por sua vez, apresentaram características nutricionais e energética peculiares, além de ser uma forma alternativa viável para agregar valor ao fruto.

Palavras-chave: Farinha, Formulação de sequilhos. Macronutrientes. Análises bromatológicas.

Agradecimentos: Os autores agradecem ao apoio financeiro fornecido pela FUNCAP.

¹ Faculdade de Tecnologia - FATEC CENTEC, email: mariamichele387@gmail

² Faculdade de Tecnologia - FATEC CENTEC, email: 201910102397.natalia@centec.org.br

³ Faculdade de Tecnologia - FATEC CENTEC, email: 201910102394.monica@centec.org.br

⁴ Faculdade de Tecnologia - FATEC CENTEC, email: karine.barreto@centec.org.br

⁵ Faculdade de Tecnologia - FATEC CENTEC, email: erlanio@centec.org.br