

EFEITO DO PROCESSAMENTO TÉRMICO NA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DO ALBEDO “IN NATURA” DE MARACUJÁ-AMARELO (*Passiflora edulis* f. *Flavicarpa Degener*) E DA FARINHA DE ALBEDO PRODUZIDA A 60° C.”

Renata Drummond de Mello Kogan; Carlos Eduardo N. Sassano (orientador) – Nutrição – 8º sem
renata.kogan@edu.ung.br

PALAVRAS-CHAVE: Albedo do maracujá. Processamento térmico. Composição centesimal. Farinha.

O mercado de alimentos funcionais está em amplo desenvolvimento. As mudanças no processamento na indústria alimentícia e a crescente demanda do consumidor por alimentos que apresentam, além da alta qualidade sensorial e nutricional, benefícios associados à saúde, fazem surgir a necessidade de novos ingredientes que possam atender a estas exigências do mercado. O albedo do maracujá-amarelo representa um resíduo da indústria de alimentos, que vem sendo estudado nos últimos anos, principalmente em relação ao seu teor e o tipo de fibras, além de ser uma alternativa para reduzir o desperdício de subprodutos da indústria alimentícia. O desperdício, muitas vezes, está relacionado à falta de hábito de se utilizar os alimentos de forma integral e o desconhecimento sobre o valor nutritivo das diversas partes do alimento. Neste sentido, o objetivo deste trabalho foi avaliar a composição centesimal da farinha de albedo do maracujá-amarelo produzida à 60°C, em comparação ao albedo “in natura”. As análises foram feitas em quadruplicata, antes e após o processamento térmico, para se verificar tanto o coeficiente de variação entre as amostras bem como desvio padrão, onde trabalhamos com erros de até 5 % (com confiabilidade das análises de 95%). Os componentes físico-químicos mensurados foram: umidade, proteínas, cinzas, lipídios, fibras totais, pectina, carboidratos totais e calorias. Para determinação de umidade, as amostras necessitaram de 48 horas em estufa 105° C até adquirirem peso constante. Para a determinação de proteínas foi utilizado o método de KJELDHAL, que mede o teor de nitrogênio total do material, sendo o teor de proteínas encontrado multiplicando-se o resultado obtido por um fator de conversão geral ou específico para determinados produtos. O teor de cinzas foi obtido gravimetricamente, calcinando-se a amostra, previamente dessecada, em mufla a 550°C até massa constante. A porção lipídica das amostras foi determinada a partir do extrator contínuo SOXHLET. A determinação de fibras totais baseou-se na eliminação de toda substância contida num alimento, com exceção das fibras, visando simular “in vitro” o processo da digestão “in vivo”. O teor de carboidratos totais foi calculado por diferença. As calorias foram obtidas através da utilização dos coeficientes de ATWALTER (Calorias = [4x carboidratos(g)] + [9x lipídeos(g)] + [4x proteínas(g)]). Como resultados, a casca do maracujá apresentou um teor de umidade de 88,39%; 0,6% de proteína; 0,43% de cinzas; 0,11 de lipídios; 4,04 de fibras totais; 0,30% de pectina; 6,43 de carboidratos totais e 29,4 de calorias; e a farinha de albedo apresentou um teor de umidade de 9,7%; 3,42% de proteína; 3,67 de cinzas; 0,94% de lipídios; 34,25% de fibras totais; 1,45% de pectina; 48,02% de carboidratos totais e 215,0 de calorias. Concluiu-se com a análise da composição centesimal que a farinha de albedo de maracujá apresenta um elevado teor de fibra alimentar e carboidratos, o que possibilita sua utilização no enriquecimento de produtos, como pães, massas e biscoitos, melhorando suas qualidades nutricionais e tecnológicas.

Projeto elaborado com o apoio do Programa Institucional de Iniciação Científica da Universidade Guarulhos – PIBIC-UnG (Rodada I – 2011).