VIII SEMANA ACADÊMICA DE

ENGENHARIA DE ALIMENTOS

6 a 8 de Junho de 2018

"EMPREENDEDORISMO PARA A INDÚSTRIA DE ALIMENTOS: Cultivando Ideias e Transformando em Negócios."

COMPOSIÇÃO PROXIMAL DA FARINHA DE CASCA DE JABUTICABA (*MYRCIARIA CAULIFLORA BERG)*

Michele Arias Delfino dos Santos[1]; Luan Gustavo dos Santos[1]; Caroline Pereira Moura Aranha[1].

[1]Universidade Federal da Grande Dourados, Faculdade de Engenharia, Engenharia de Alimentos, Dourados - MS.
E-mail: michele.arias_ocz@hotmail.com

Palavras-chave: Resíduos agroindustrial, composição centesimal, fonte de fibras.

pdfelement

A jabuticaba é um fruto muito apreciado e de importância nutricional encontrado em grande parte do Brasil. Sua casca, geralmente descartada, é rica em minerais, fibras e compostos fenólicos e seu uso pode agregar valor ao fruto. Diante da necessidade de melhor usufruir o potencial funcional e nutritivo da jabuticaba, o presente trabalho visou caracterizar quanto a composição proximal da farinha da casca de jabuticaba. Os frutos foram coletados no município de Osvaldo Cruz – SP e transportados aos laboratórios de engenharia de alimentos da FAEN, onde foram higienizados em água corrente. Em seguida, os frutos foram despolpados manualmente, sendo separadas casca e polpa. As cascas foram submetidas à secagem em estufa com circulação de ar forçada a temperatura de 60°C por 24h a fim de reduzir o teor de umidade. Após a secagem foram trituradas em moinho para obtenção de farinha homogênea e posteriormente acondicionadas em sacos plásticos. As determinações analíticas de umidade, lipídeos, cinzas e fibras foram realizadas de acordo com os métodos oficiais da AOCS. As proteínas foram determinadas pelo método de Kjeldahl descrito pela AOAC. Os carboidratos totais foram quantificados pela diferença do valor obtido pela somatória de umidade, lipídeos, proteínas, cinzas e fibras. Encontrou-se 5,30% de umidade, 3,07% de lipídeos, 4,10% de cinzas, 13,77% de fibras, 7,97% de proteínas e 65,79 % de carboidratos. Desta forma, observa-se que a farinha da casca de jabuticaba tem potencial para ser inclusa na dieta, já que contém alto teor de fibras, podendo ser aplicada no enriquecimento de produtos a fim de melhorar

Remover marca d'água agora

suas qualidades nutricionais, bem como reduzir o desperdício de subprodutos da indústria alimentícia.

pdfelement