

OBTENÇÃO E CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA DE FARINHA NUTRITIVA A PARTIR DE RESÍDUOS AGROINDUSTRIAIS GERADOS PELOS MERCADOS PÚBLICOS DO MUNICÍPIO DE FORTALEZA

II Encontro de Iniciação Acadêmica

Maria Irisdara Almeida Gomes, Sanvily Braga de Lima, Antônio Geovane Cavalcante da Silva, Elaine Cristina Maciel Porto, Kaliana Sitonio Eca

Mesmo sabendo do elevado valor nutricional que os resíduos vegetais (casca e sementes) possuem, muitas vezes superior ao da polpa, estes ainda são subutilizados ou descartados. Dentre as possibilidades tecnológicas já aceitas pela população, temos a sua aplicação em produtos de panificação, barras de cereais, produtos lácteos, entre outras. Tendo em vista isso, o projeto visa a produção e uso de farinha obtida a partir do vegetal integral (cenoura, abóbora e beterraba) através de tecnologias simples de processamento e de fácil aplicação. A farinha integral de vegetais será obtida por meio da associação de processos tecnológicos conduzidos em 6 etapas: Limpeza (remoção das partículas maiores de sujidades em água corrente); Sanitização (imersão do vegetais em solução de hipoclorito de sódio durante 7 min para a redução da carga microbiana); Processamento mínimo (corte dos vegetais em geometrias distintas, com 3 ± 1 mm, aproximadamente espessura); Secagem (realizada em estufa com circulação de ar, contendo duas bandejas preenchidas por aproximadamente 2 cm dos vegetais minimamente processados, com rotação e temperatura de $60\pm 5^{\circ}\text{C}$ por 24h.); Moagem (realizada em liquidificador industrial de alta rotação, da Colombo Premium) e Peneiramento (padronização da granulométrica do pó). A farinha obtida será aplicada em produtos de confeitaria, através da sua incorporação ao leite condensado e submissão da mistura ao processo de cocção até atingir textura cremosa. Posteriormente, os produtos obtidos serão submetidos a testes de aceitação sensorial, a fim de avaliar o potencial dos mesmos como alternativas saudáveis a produtos tradicionalmente aceitos. Espera-se com isso o desenvolvimento de um produto versátil, rico nutricionalmente e que prime pelo aproveitamento integral dos vegetais. Sem desconsiderar as possibilidades de outros fins para essa farinha, ou seja, a sua agregação a outros produtos já consumidos, como na panificação.

Palavras-chave: Farinha integral. Secagem convectiva. Produtos de confeitaria. Aceitação sensorial.