

# CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DA FARINHA OBTIDA DA CASCA DE MANGA TOMMY ATKINS.

XXXVIII Encontro de Iniciação Científica

Diana Jessica Souza Guimaraes, Giulia Catarinne Moreno de Oliveira, Gabriel Bonfim Garcia Oliveira, Julio Cesar Barbosa Rocha

A manga (*Mangifera indica* L.) cv. Tommy atkins é um dos frutos mais processados no Brasil. A geração de resíduos desse fruto em impacto significativo, uma forma de aproveitamento é a criação de novos produtos com este resíduo. O objetivo deste trabalho foi obter e realizar uma caracterização físico-química e microbiológica da farinha da casca de manga. As cascas foram cedidas da EMBRAPA Agroindústria Tropical e transportados para o laboratório de Biotecnologia da Universidade Federal do Ceará, o material foi submetidos a secagem em estufa a 70°C onde permaneceram por 17 horas, posteriormente triturado para a obtenção da farinha. Em seguida foram feitas as seguintes avaliações: teor de proteínas, fibras, lipídios, cinzas, umidade. Para as avaliações microbiológicas determinação do número mais provável por grama de amostra (NMP/g) para coliformes termotolerantes, pesquisa de *Salmonella* spp. e contagem de *Bacillus cereus* em placa. Não houve diferença estatística entre os resultados encontrados na amostra e os valores encontrados na literatura para essa farinha, exceto em relação às proteínas e cinzas. Em relação aos valores encontrados para análise de proteína o valor encontrado foi de em média 5,9 %. Esse valor está abaixo para o teor de proteínas encontrado em farinhas obtidas de uva e acerola. Para o teor de fibras encontrado na amostra tem-se um valor de 8,67%, este valor é próximo ao encontrado na literatura para a farinha de casca de manga. A média de valores encontrados para lipídios foi de 0,78%, este valor foi inferior ao encontrado na farinha do resíduo de acerola (1,16%). Para umidade e cinzas foram encontrados os valores de 3,63% e 1,9% respectivamente. Para avaliação aos testes microbiológicos a farinha obteve resultados satisfatórios coerentes com a RDC n.º 12 de 02/01/2001 do Ministério da Saúde. Portanto a farinha da casca de manga apresentou resultados promissores para o processamento como uma inovação ao consumidor.

Palavras-chave: Aproveitamento. Casca. Manga. composição.