

OBTENÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE FARINHA DE SEMENTE DE TAMARINDO (*TAMARINDUS INDICA*) PARA APLICAÇÃO EM BISCOITOS AMANTEIGADOS

XV Encontro de Pesquisa e Pós-Graduação

Vitória Silva de Sousa, Maria Vanderlene Souza Gomes, Mônica Maria de Almeida Lopes, Gizele Almada Cruz, Juliane Döering Gasparin Carvalho, Francisca Livia de Oliveira Machado

Subprodutos de alimentos, gerados pelo processamento industrial, podem ser usados na elaboração de novos produtos, como alternativa de minimizar lixos orgânicos e desperdícios de comida. Desse modo, essa pesquisa visou obter e caracterizar a farinha de sementes de tamarindo vindas de uma indústria de processamento de polpa de frutas. A farinha foi obtida através da trituração das sementes, após 24 horas de hidratação. Posteriormente, a farinha foi colocada na estufa por 24 horas em 100 °C, triturada e peneirada. Foram realizadas análises de teor de cinzas por incineração, teor de umidade por secagem em estufa e teor de proteína pelo método de kjeldahl, na farinha. Após a sua obtenção, a farinha foi aplicada a duas formulações de biscoitos, com substituição parcial da farinha de trigo (50%- A e 75% - B). As amostras de biscoitos foram analisadas quanto ao teor de umidade e perda de massa após assamento e expansão da massa (%). A farinha apresentou 0,76% de cinzas, 3,62% de umidade e 5,48% de proteína. Os biscoitos elaborados mostraram os seguintes resultados: A- 2,60% e B- 3,88% de expansão de massa; A- 5,7% e B- 6,1% de teor de umidade; A- 6,31% e B- 13,96% de perda de massa. Dessa forma, pode se observar que o biscoito com maior substituição de farinha de trigo (B) teve uma maior perda de massa, diminuindo assim o rendimento e também uma perda menor de estrutura quando comparado ao biscoito A. Com resultados apresentados, é possível concluir que a utilização da farinha de semente de tamarindo é uma alternativa viável para minimizar a geração de resíduos vindos da indústria e que a aplicação em massas alimentícias mostra grande potencial para outros estudos.

Palavras-chave: Caracterização. Subprodutos agroindustriais. Reutilização. Biscoitos.