

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E SENSORIAIS DE SNACK EXTRUSADO COM ADIÇÃO DE FARINHA DE CASCA DE MARACUJÁ

Crislayne Teodoro Vasques (UEM), Denise M. B. Da Silva (UEM), Ghiovanni Z. Ranieiro (UEM), Maiara P. Mendes (UEM), Kimberli P. Berwig (UEM), Antonio R. G. Monteiro (UEM); E-mail: crislayne_vasques@hotmail.com

Os resíduos originados do processamento de frutas contêm muitos nutrientes. Como uma forma de evitar o desperdício, este trabalho teve como objetivo elaborar e caracterizar uma farinha (FM) obtida a partir da casca de maracujá amarelo (*Passiflora edulissims*) e incorporá-la ao grits de milho para obter snacks extrusados (SM). As cascas foram devidamente higienizadas e posteriormente secas em estufa com circulação de ar a 60 °C, foram trituradas formando a farinha que substituiu o grits de milho numa proporção de 18 % para a extrusão do snack. A extrusão foi realizada em uma extrusora monorosca (IMBRA RX50) com acréscimo de 2 % de água sobre o percentual de sólidos. Depois de extrusado os snacks foram recobertos com uma cobertura salgada. Foram realizadas análises físico-químicas da FM e do SM, sendo os teores de umidade e cinzas determinados segundo a metodologia AOAC (2005), o teor de proteínas pelo método Kjeldahl, o teor de lipídeos pelo método Bligh e Dyer (1959) e fibras por Cecchi (2015). Os carboidratos foram determinados por diferença de massa. Foi realizada análise sensorial dos snacks, segundo Monteiro e Cestari (2015) com 127 provadores não treinados, avaliando cor, aroma, sabor, textura e aparência global da amostra através de escala hedônica de nove pontos a qual obteve as respectivas notas 6,06±1,49, 6,11±1,49, 6,06±1,59, 7,09±1,66, 6,22±1,55, sendo que 6 corresponde à opção gostei ligeiramente e 7 gostei regularmente e intenção de compra de três pontos que teve o seguinte resultado 2,01±0,59 a qual é classificada como talvez comprasse e/ou talvez não comprasse. Conforme os atributos analisados o snack demonstrou uma boa aceitação pelos avaliadores. Os resultados obtidos da análise físico-química da FM foram: umidade 9,49 %±0,07, cinzas 2,39 %±0,02, fibras 26,97 %±0,59, lipídeos 5,95 %±3,85, proteína 0,47 %±0,16 e carboidratos 54,73 %±0,94, já a composição do SM apresentou umidade 4,25 %±0,04, cinzas 4,60 %±0,04, fibras 5,06 %±0,03, lipídeos 9,02 %±4,72, proteína 0,64 %±0,20 e carboidratos 76,43 %±1,01. Os resultados obtidos nas análises físico-químicas da farinha foram semelhantes aos de outros estudos realizados por diferentes autores, contudo destacou-se o teor de fibra, que mesmo após a

extrusão para a produção do snack apresentou um resultado satisfatório comparado com outros trabalhos de inclusão da farinha de casca de maracujá na elaboração de produtos. Conclui-se, com base nos resultados obtidos, que o aproveitamento da casca de maracujá que é considerado um resíduo, tem potencial para utilização como farinha para agregar valor nutricional no desenvolvimento de novos produtos.

Palavras-chave: extrusado, reaproveitamento, resíduos