

## **ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE COOKIES ADICIONADOS DE FARINHA DA CASCA DE ABOBRINHA**

Graziela Nunes (UNICENTRO), Ana Raíssa Orloski (UNICENTRO), Marieli Barbosa Dos Santos (UNICENTRO), Camila Jordão Candido (UFMS), Elisvânia Freitas Dos Santos (UFMS), Daiana Novello (UNICENTRO); E-mail: grazielaznunes@hotmail.com

A casca de abobrinha (*Cucurbita pepo* L.) possui ótimo perfil nutricional, com elevados teores de carboidratos (4,38 g.100g<sup>-1</sup>) e fibras (1,23 g.100g<sup>-1</sup>), contudo, este subproduto geralmente é descartado, contribuindo para o aumento dos níveis de desperdício de alimentos. As farinhas produzidas a partir destas partes menos nobres, reduzem a deterioração dos produtos e aumentam sua estabilidade, em virtude do processo de desidratação. Nesse contexto, a adição de ingredientes como a farinha da casca de abobrinha (FCA) em produtos convencionais, contribui para o aproveitamento integral dos alimentos, atribui valor econômico, científico, tecnológico e nutricional aos produtos, e promove hábitos alimentares mais saudáveis. Objetivo-se determinar a composição físico-química da FCA, do cookie tradicional e do cookie com adição de 5 % de FCA. Foram elaboradas 2 formulações de cookies, sendo: F1 padrão (0 % de FCA) e F2 (5 % de FCA). As seguintes determinações foram realizadas, em triplicata, na FCA, na formulação F1 e F2: umidade, cinzas, proteínas, lipídios totais, carboidratos (cálculo teórico), valor calórico total (cálculo teórico) e fibra alimentar. A FCA apresentou 3,60 g.100g<sup>-1</sup> de umidade, 9,79 g.100g<sup>-1</sup> de cinzas, 25,93 g.100g<sup>-1</sup> de proteínas, 9,75 g.100g<sup>-1</sup> de lipídios, 50,97 g.100g<sup>-1</sup> de carboidratos, 391,28 kcal.100g<sup>-1</sup> de calorias e 14,83 g.100g<sup>-1</sup> de fibra alimentar. O teor de cinzas constatado na FCA (9,78g.100g<sup>-1</sup>) demonstra elevada concentração de minerais no produto. Além disso, o alto conteúdo de fibras presente na FCA (14,83g.100g<sup>-1</sup>) pode contribuir para uma alimentação mais adequada, visto que, as fibras regulam o hábito intestinal, melhoram a absorção de nutrientes e a produção de enzimas. Maiores conteúdos ( $p < 0,05$ ) de umidade (1,41 g.100g<sup>-1</sup>), cinzas (2,42 g.100g<sup>-1</sup>), proteínas (11,68 g.100g<sup>-1</sup>), lipídios (27,81 g.100g<sup>-1</sup>) e calorias (510,95 kcal.100g<sup>-1</sup>) foram verificados para F2, em comparação a F1. Entretanto, a formulação F1 apresentou maiores teores de carboidratos que F2, já que a farinha de trigo contém maiores conteúdos de carboidratos (75,1 g/100 g) que a FCA. Houve um aumento de 18,26 % de fibra alimentar em F2

comparada à F1. A adição de 5 % de FCA em cookies proporcionou um aumento no aporte de umidade, cinzas, proteínas, lipídios, calorias e fibra alimentar, porém reduziu o teor de carboidratos melhorando o perfil nutricional do produto. Além disso, pode colaborar para a preservação do meio ambiente, por meio da redução do lixo orgânico.

**Palavras-chave:** desperdício de alimentos, subproduto, aproveitamento integral