

## **ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE PANETONE ADICIONADO DE FARINHA DA CASCA DE BATATA DOCE**

Graziela Nunes (UNICENTRO), Tatiane Wendler De Cristo (UNICENTRO), Laína De Fátima Lima (UNICENTRO), Vinícius Da Cruz Silva (UFMS), Elisvânia Freitas Dos Santos (UFMS), Daiana Novello (UNICENTRO); E-mail: grazielaznunes@hotmail.com

Aproximadamente 1,3 bilhões de alimentos são descartados anualmente. Uma das alternativas para diminuir o desperdício seria o aproveitamento integral dos alimentos, por meio do uso das partes menos nobres, como cascas, folhas e talos. A elaboração de farinhas, a partir desses subprodutos, é uma excelente forma de aumentar sua vida de prateleira. Além do mais, a utilização das partes não convencionais dos alimentos pode, em muitos casos, aumentar o valor nutricional ao produto, já que contêm elevados teores de vitaminas, minerais e fibras. A batata doce (*Ipomoea batatas* L.) é um alimento muito apreciado no Brasil. Contudo, suas cascas são geralmente descartadas, apesar de conterem consideráveis teores de fibras, vitamina C, cálcio, potássio e fósforo. Nesse contexto, enfatiza-se a importância do desenvolvimento de novos produtos acrescidos de ingredientes alternativos como, por exemplo, a farinha da casca da batata doce (FCBD). Objetivou-se determinar a composição físico-química da FCBD, de um panetone tradicional e de um panetone com adição de 11 % de FCBD. Foram elaboradas duas formulações, sendo: F1 padrão (0 % de FCBD) e F2 (11 % de FCBD). As seguintes determinações foram realizadas, em triplicata, na FCBD, na formulações 1 e 2: umidade, cinzas, lipídios totais, proteínas, carboidratos (cálculo teórico), fibra alimentar solúvel, insolúvel e total e valor calórico total (cálculo teórico). A FCBA apresentou 1,44 g.100g<sup>-1</sup> de umidade, 5,42 g.100g<sup>-1</sup> de cinzas, 5,70 g.100g<sup>-1</sup> de proteínas, 1,06 g.100g<sup>-1</sup> de lipídios, 86,38 g.100g<sup>-1</sup> de carboidratos, 385,97 kcal.100g<sup>-1</sup> de calorias, 0,70 g.100g<sup>-1</sup> de fibra solúvel, 11,88 g.100g<sup>-1</sup> de fibra insolúvel e 12,58 g.100g<sup>-1</sup> de fibra total. Maiores conteúdos (p<0,05) de proteínas (8,88 g.100g<sup>-1</sup>), calorias (321,66 kcal.100g<sup>-1</sup>) e fibra solúvel (0,60 g.100g<sup>-1</sup>) foram verificadas para F1, enquanto F2 obteve maior concentração de cinzas (4,41 g.100g<sup>-1</sup>), fibra insolúvel (1,87 g.100g<sup>-1</sup>) e fibra alimentar total (2,24 g.100g<sup>-1</sup>). Os teores de umidade, lipídios e carboidratos não variaram entre F1 e F2 (p>0,05). Houve um aumento de 55,36 % de fibra alimentar total em F2 comparada à F1. A adição de 11 % de FCBD em panetone

pode ser considerada uma ação efetiva para melhorar o perfil nutricional desse produto. Além disso, pode colaborar para a preservação do meio ambiente, por meio da redução do lixo orgânico.

**Palavras-chave:** desperdício de alimentos, subproduto, reaproveitamento