

ELABORAÇÃO DE FARINHA DE BAGAÇO DE LARANJA: ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

Thainara Oliveira (UNIVERSIDADE TUIUTI DO PARANÁ), Dayane Storrer (UNIVERSIDADE TUIUTI DO PARANÁ), Karla Hylmara Meireles (UNIVERSIDADE TUIUTI DO PARANÁ), Monique Perly (UNIVERSIDADE TUIUTI DO PARANÁ), Ramon Silva Lima (UNIVERSIDADE TUIUTI DO PARANÁ), Paula Mattanna (UNIVERSIDADE TUIUTI DO PARANÁ); E-mail: oliveira.skuri@hotmail.com

O Brasil é o maior produtor de citrus para a produção e exportação de suco no mundo, porém a industrialização de citrus para a produção de sucos gera grandes quantidades de resíduos. Entre os citrus produzidos, a laranja pera ganha destaque no Brasil em quantidade produzida. Alternativas para evitar a poluição do meio ambiente e agregar valor a essas substâncias, como a casca e o bagaço da laranja, estão surgindo em vários segmentos, entre eles a área de nutrição. O objetivo do trabalho foi a reutilização da casca e do bagaço de laranja, oriundos da produção industrial de suco natural de laranja para a produção de uma farinha. Para a obtenção da farinha, os resíduos (casca e bagaço) foram picados em pedaços pequenos de aproximadamente 2x2 cm e secos em desidratador a temperatura de 50 °C até completa secagem (cerca de 48 h). Após decorrida a secagem, os mesmos foram triturados e peneirados para obtenção da farinha. O produto resultante foi uma farinha levemente amarelada, com aroma suave de laranja. Avaliaram-se, em triplicata, as propriedades da farinha obtida, através de análises físico-químicas (umidade, cinzas, proteína, lipídios e carboidratos) e análises microbiológicas (*Salmonella* e Coliformes totais e fecais). A farinha apresentou umidade de 6,26 %, alto teor de cinzas (4,58 %), comparada-se a quantidade de cinzas encontrada em farinha de trigo refinada (1,5 %), observa-se a presença de uma maior quantidade de minerais na farinha de laranja desenvolvida. O teor de lipídios foi de 0,34 %, oriundo dos óleos essenciais presentes, principalmente, na casca da laranja. Ainda, o teor de carboidratos encontrado foi de 82,45 %, considerando que este valor inclui carboidratos fibrosos, pode-se observar que a farinha é uma importante fonte de fibras para a dieta. As análises microbiológicas ficaram de acordo com a legislação vigente para o produto, estando este microbiologicamente apto para o consumo humano. Conclui-se pela análise dos resultados obtidos que o desenvolvimento de uma farinha a partir da casca e bagaço de

laranja é viável e que a mesma pode ter inúmeras aplicações dentro da área de desenvolvimento de produtos alimentícios, desde a sua comercialização como farinha, até o enriquecimento de produtos, como pães, bolos e biscoitos.

Palavras-chave: laranja pêra, bagaço, farinha