

DESENVOLVIMENTO DE BISCOITO UTILIZANDO FARINHA DE CASCA DE LARANJA

Andrezza Germano (PUCPR), Diana Fachin (PUCPR); E-mail:
diana.fachin@gmail.com

O Brasil é um dos maiores produtores e exportadores de suco de laranja do mundo. Essa produção apresenta uma alta geração de resíduos que equivalem a 50 % do peso da fruta e são constituídos pelo flavedo, albedo e bagaço da laranja (gomo, vesícula de suco e membrana carpelar). Esses resíduos são amplamente utilizados como complemento da alimentação animal, porém, são pouco utilizados para a alimentação humana. Por este motivo, criou-se uma proposta do reaproveitamento deste resíduo por meio da elaboração de uma farinha de casca de laranja que será incorporada em produtos de panificação na forma de biscoitos e atuará como um substituinte parcial da farinha de trigo. As cascas obtidas para a fabricação da farinha foram recolhidas da praça de alimentação da PUCPR e na sequência foram higienizadas e cortadas uniformemente para garantir uma secagem com maior eficiência. A obtenção dessa farinha foi realizada por secagem em secador de bandeja a 60 °C por 30 horas, seguida de uma moagem e passagem em peneira de malha 20 mesh. Após a seleção da formulação base, foram desenvolvidas duas formulações: com 15 % e 25 % de adição de farinha de casca de laranja. Na sequência, foram realizadas as análises de: atividade de água, teor de umidade, cinzas, lipídeos e proteínas para as amostras de farinha de casca de laranja, biscoito base e para os biscoitos com farinha de casca de laranja. Foi realizada análise sensorial de preferência com escala hedônica variando de 1 a 9, sendo 1 desgostei muitíssimo e 9 gostei muitíssimo. Todos os resultados foram submetidos à análise de variância (ANOVA) em nível de 5 % de significância. As análises físico-químicas indicaram um alto teor de cinzas na farinha de casca quando comparada com a farinha de trigo. Os resultados obtidos indicaram que os biscoitos com a adição de farinha de casca apresentaram teores superiores de cinzas, com diferença significativa em nível de 5% quando comparados com o biscoito base, confirmando que essa farinha desenvolvida é uma matéria-prima rica em vitaminas e minerais. A análise sensorial apresentou avaliação positiva com relação à aceitabilidade do produto. Esses resultados indicam que a produção de biscoitos com adição de farinha de casca de laranja poderá

atuar como uma forma inteligente e sustentável no reaproveitamento do resíduo produzido pela indústria de suco de laranja.

Palavras-chave: resíduo, casca de laranja, biscoito, reaproveitamento