

AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DE BISCOITOS ELABORADOS COM CASCA DE BACURI

VALENÇA, R. F.(1); SANTANA, M. F. S.(2); FREITAS, M. M. (3)

(1) Tecnóloga de Alimentos , Estagiária da Embrapa Amazônia Oriental, Laboratório de Agroindústria, Belém, PA (2) Embrapa Amazônia Oriental – Laboratório de Agroindústria - Caixa Postal: 48, CEP 66095-100, Belém, PA, email: msantana@cpatu.embrapa.br; (3) Tecnólogo de Alimentos.

O bacurizeiro (*Platonia insignis* Mart.) é nativo da Amazônia brasileira, com centro de origem no estado do Pará, ocorrendo em estado silvestre nas áreas de terra firme,. A industrialização do fruto é insipiente, sendo efetuada principalmente por micro e pequenas empresas que utilizam a polpa do fruto para a produção de néctares, sorvetes, doces, geléias compotas e iogurtes. O aproveitamento integral do fruto tem sido pouco estudado, os trabalhos até hoje concentram-se em avaliação da polpa e poucas alternativas foram levantadas para o resíduo. O objetivo deste trabalho foi avaliar as características físico-químicas e sensoriais de biscoitos elaborados com farinha da casca do bacuri. O experimento foi conduzido no laboratório de agroindústria da Embrapa Amazônia Oriental, localizado no município de Belém. Foram elaborados biscoitos com substituição de 5, 10 e 15% da farinha de trigo. Realizou-se a avaliação da composição centesimal e físico-química da farinha da casca do bacuri e físico-química e sensorial dos biscoitos. A farinha obtida a partir da casca do bacuri apresentou, em base seca, teores de lipídios de $18,46 \pm 0,05$ e $19,25 \pm 0,11$ g/100 g, cinzas de $1,37 \pm 0,06$ e $2,07 \pm 0,07$, fibra bruta de $0,95 \pm 0,50$ e $4,12 \pm 0,58$ g/100 g. Os biscoitos com substituição de 5% de farinha da casca do bacuri foram os que apresentaram maior nível de aceitação, não diferindo significativamente ($p < 0,05$), quanto aos escores para degustação e aparência. Os biscoitos elaborado com 15% desta farinha apresentaram maiores teores de fibra bruta. É necessário maiores avaliações para redução de acidez da farinha da casca do bacuri e incorporação de maiores concentrações.

Palavras chave: aproveitamento, *Platonia insignis* Mart., farinha