

APROVEITAMENTO DA BORRA DE AÇAÍ PARA PRODUÇÃO DE BISCOITOS

SANTANA, M. F.S.(1); VALENÇA, R.S.F.(2); SILVA, A.T.L(3); SUGITA, C.M.(3) ;

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

A agroindústria brasileira teve grande desenvolvimento nas últimas décadas, e com a sua expansão, a geração de resíduos também cresceu. O aproveitamento destes resíduos pode significar uma nova linha de produtos para as indústrias, principalmente no setor da fruticultura, onde o Brasil se encontra como um dos maiores produtores. As agroindústrias de sucos e concentrados de frutas da Região Amazônica apresentaram maior crescimento nos últimos dez anos, envolvendo desde as pequenas unidades até aquelas pertencentes a grupos multinacionais. Ressalta-se como uma das primeiras frutas, a passarem pelo processo de beneficiamento, o açaí (*Euterpe oleracea*, Mart), que gera um resíduo conhecido popularmente como 'borra', obtido em grande quantidade tendo em vista, o montante processado nas agroindústrias. Este é composto de epicarpo, mesocarpo e endocarpo, totalizando 10 e 15% do fruto. Este trabalho avaliou a farinha da borra de açaí na substituição parcial da farinha de trigo na formulação de biscoitos. A borra de açaí foi obtida numa indústria local, submetida a secagem e tritura. Foi realizada análise físico-química da farinha e elaboração do biscoito tipo Petit four, com diferentes granulometrias (entre 0,21 a 0,80mm) em substituição de 20% da farinha de trigo. Foi realizada análise físico-química e sensorial dos biscoitos com público adulto e infantil. A composição centesimal da farinha apresentou valores dentro das normas. O biscoito que apresentou, em sua composição, a farinha com granulometria acima de 0,80mm, foi o que obteve maior índice de aceitabilidade por adultos e crianças, o que possivelmente contribuiria como alimento que supri as necessidades diárias de consumo de fibras.

PALAVRAS-CHAVES: resíduos, panificação, *Euterpe oleracea*.