

BISCOITOS COM FARINHA DE MARACUJÁ, CAJU E MESOCARPO BABAÇU

SANTANA, M.F.S. (1)

(1) Embrapa Amazônia Oriental – Laboratório de Agroindústria - Caixa Postal: 48, CEP 66095-100, Belém, PA, email: msantana@cpatu.embrapa.br.

As indústrias de alimentos geram grandes quantidades de resíduos proveniente de seus processamentos. Bagaços, cascas, membranas, vesículas e caroços de produtos vegetais são descartados ocasionando transtornos aos empresários e principalmente ao meio ambiente. Pesquisas neste ramo têm explorado a função nutricional desses resíduos. Deve-se levar em consideração alguns aspectos como o tipo de resíduo (frutas, vegetais, legumes e cereais), a época de colheita, a quantidade de fibra bruta e da relação fibra solúvel e insolúvel, a qualidade microbiológica, as características organolépticas, a tecnologia empregada no processamento e a facilidade de aproveitamento (quantidade produzida e logística). Acrescenta-se a estes aspectos, a disponibilidade de tecnologia para adicioná-la em produtos tradicionais, além dos parâmetros de engenharia para projetos de equipamentos e de plantas de produção. Alguns critérios de aceitabilidade de alimentos enriquecidos com fibra são relevantes como bom comportamento no processamento, boa estabilidade e aparência, sabor, cor e textura satisfatórias. O objetivo deste trabalho foi incorporar farinhas de frutas, resíduos de processamento do babaçu, maracujá e caju na elaboração de biscoitos em diferentes concentrações (5, 10 e 15%) em substituição a farinha de trigo. Realizou-se a avaliação da composição físico-química das farinhas. Elaborou-se os biscoitos a partir da pesagem e misturas dos ingredientes, moldagem, corte, cozimento e acondicionamento. Avaliou-se as características físico-químicas e higroscópicas das farinhas e propriedades físico-químicas e análise sensorial dos biscoitos. As farinhas e os biscoitos obtiveram valores de físico-química dentro dos parâmetros exigidos pela legislação vigente. Os biscoitos apresentaram grau de aceitabilidade com escores sempre acima de 7 (gostei moderadamente) na escala hedônica de 1 a 9. A avaliação das propriedades higroscópicas das farinhas forneceu dados importantes para o processamento de alimentos com este ingrediente e revelaram que estes materiais possuem ótima qualidade tecnológica para serem incorporados aos produtos alimentícios.

Palavras chave: resíduo, panificação, análise sensorial.