

ESTABELECIMENTO DA CONDIÇÕES OPERACIONAIS PARA OBTENÇÃO DE FARINHAS DE ALTA QUALIDADE EM FIBRAS TOTAIS A PARTIR DOS FRUTOS DA BERINJELA (*SOLANUM MELONGENA*, L.). PEREZ, P. M. P¹.; BARBOSA, C. F¹.; WILBERG, V. C².; CORNEJO, F. E. P. ². ¹Mestranda em Ciência e Tecnologia de Alimentos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro - RJ. ²Pesquisador da EMBRAPA Agroindústria de Alimentos – RJ.

Com a especialização das atividades diárias do ser humano, muitas vezes não se dispõe de tempo para desfrutar de uma alimentação saudável e balanceada, adquirindo-se hábitos alimentares inadequados. Assim, uma alimentação com alto teor em gorduras e deficiência em fibras está relacionada com alta incidência de doenças cardiovasculares, apendicite, diverticulose, câncer e constipação intestinal entre outras. A berinjela (*Solanum melongena*), além de apresentar um baixo valor calórico, por ser totalmente desprovida de gordura, constitui-se uma importante fonte, não só de minerais (sódio, potássio, cálcio, fósforo e ferro) e vitaminas (A, C e niacina) como também de fibra alimentar (solúvel e insolúvel). O presente trabalho objetivou a elaboração de farinha de berinjela com casca (tratamento1) e sem casca (tratamento2), bem como a caracterização físico-química das mesmas. As berinjelas adquiridas em estabelecimento hortifrutigranjeiro, situado na cidade do Rio de Janeiro foram submetidas a sanificação por imersão em água com hipoclorito de sódio por 10 minutos. Em seguida, os frutos com casca correspondentes ao tratamento 1 foram cortados em fatias transversais de aproximadamente 1cm e acondicionados em bandejas de aço inoxidável providas de telas quadriculadas de fios de *nylon* adequadas para o uso de secador de cabine. Os frutos correspondentes ao tratamento 2 foram descascados e cortados da mesma forma que no tratamento 1. As amostras foram colocadas em secador de cabine com capacidade até 100 kg à temperatura de 60 ° C permanecendo por 24 horas nesta temperatura. As amostras foram moídas em moinho de faca com peneira de orifício circular de 1mm de diâmetro. Foram realizadas análises físico-químicas no Laboratório da EMBRAPA- Agroindústria de Alimentos-RJ. Os resultados das análises do tratamento 1 foram expressos em g/100g em base seca : proteína: 14,35; umidade: 7,6; cinza: 7,37; extrato etéreo: 2,28; fibra alimentar: 40,78; pH: 4,91; carboidrato: 27,62 e do tratamento 2 foram expressos também em g/100g em base seca: proteína: 13,79; umidade: 7,54; cinza: 5,84; extrato etéreo: 2,61; fibra alimentar: 36,45; pH: 4,91; carboidrato: 33,7. Conclui-se que a farinha de berinjela, devido ao seu alto teor de fibra alimentar pode ser utilizada para a elaboração de vários produtos tais como: pão, biscoitos, massas caseiras, entre outros, para complementar o aporte de fibras diário na dieta. Recomenda-se a utilização da farinha de berinjela integral por ter maior quantidade de fibras totais, oferecendo aos consumidores maior variedade de produtos ricos em fibras no mercado.