

MICTI - BOLSISTA CNPQ PIBIC/ PIBIC-EM/ PIBIC-AF - 01. CIÊNCIAS  
AGRÁRIAS - AGRONOMIA

## **UTILIZAÇÃO DA FARINHA DA CASCA DO MARACUJÁ-AZEDO COMO ALIMENTO FUNCIONAL**

*Yasmin De Souza Speck (yasminsouzaspeck@gmail.com)*

*Maria Angelica Lemos (mariaangelicalemos47@gmail.com)*

*Luciano Alves (luciano.alves@ifc.edu.br)*

*Rodrigo Martins Monzani (rodrigo.monzani@ifc.edu.br)*

A casca do maracujá-azedo (*Passiflora edulis* Sims) apresenta grande potencial de utilização na alimentação, contendo fibras, carboidratos, proteínas e pectinas. Tem ocorrido um aumento na utilização da casca do maracujá, devido às propriedades funcionais que vêm sendo estudadas nos últimos anos, principalmente aquelas relacionadas ao teor de fibras presentes. As fibras alimentares possuem efeitos fisiológicos importantes, sendo uma alternativa no aumento do consumo pela população a utilização das fibras obtidas de resíduos industriais alimentícios como matéria prima para a produção de alimentos passíveis de serem incluídos na alimentação humana, como a farinha da casca do maracujá-azedo. A farinha da casca do maracujá-azedo também é rica em pectina, uma fração de fibra solúvel com capacidade de reter água formando géis viscosos que retardam o esvaziamento gástrico e o trânsito intestinal. O objetivo desta revisão é apontar os diferentes usos da farinha da casca do maracujá-azedo na alimentação humana e suas

finalidades. O estudo consistiu em pesquisa bibliográfica atualizada, com buscas em bases de dados virtuais, como “Scientific Electronic Library Online” (SciELO), Web of Science e Google Acadêmico. Trabalhos utilizando a farinha da casca de maracujá na alimentação de ratos normais e diabéticos apontou com eficácia, o controle do diabetes, devido a sua ação hipoglicemiante, por se tratar de um subproduto rico em pectina. Verificou-se também que os níveis glicêmicos de pacientes após o uso da farinha da casca do maracujá-azedo são compatíveis para uma ação positiva no controle da glicemia como adjuvante das terapias convencionais em diabéticos e que sua ação pode ser percebida logo nos primeiros meses de uso. Resultados analíticos de outros trabalhos também mostram que existe o potencial para utilização da farinha de casca de maracujá-azedo no enriquecimento de produtos, como pães, biscoitos e barras de cereais, melhorando suas qualidades nutricionais e tecnológicas, além de contribuir para a redução do desperdício de subprodutos da indústria alimentícia. Em trabalho verificando-se o uso da farinha em massa fresca de macarrão verificou-se que a formulação proposta, contendo 0,4% de emulsificante e 5% de farinha de casca de maracujá, apresenta composição centesimal rica em fibras, pois o valor é superior a 3% e a 2,5 gramas na porção de 80 gramas, referente à medida caseira de um prato de macarrão. Em relação à produção de biscoitos utilizando a farinha da casca de maracujá-azedo, a maior parte das amostras alcançou o índice mínimo de aceitabilidade (70%). A formulação melhor recomendada contém menor quantidade de gordura (80g), reduzindo-se, assim, os custos, além de conter maior quantidade de farinha de casca de maracujá (33g), para um maior aproveitamento do resíduo. O biscoito com farinha de casca de maracujá apresentou aproximadamente 7,5 mais fibra bruta do que o biscoito sem farinha. Notavelmente, a farinha da casca de maracujá-azedo, um resíduo industrial processado, pode ser aproveitada como ingrediente na indústria alimentícia para enriquecer a qualidade nutricional dos produtos a serem consumidos. Este trabalho foi viabilizado pelo Suporte financeiro do Ed. 54/2019/IFC CNPq-PIBIC-EM.