

## **BISCOITO ENRIQUECIDO DA FARINHA DA CASCA DO MARACUJÁ E SABORIZADO DO CHÁ DA CASCA DE LARANJA**

Mariana Maestri Bernardi<sup>1</sup>, Laura Cristina cervelin, Nathalia Holdefer Felicio, Naiara Presotto Colombo, Nicole Louise Schirmann, Sheila Mello da Silveira, Toni Luiz Benazzi, Cristiane Fagundes<sup>2</sup>

A utilização dos subprodutos (resíduos agroindustriais) nas formulações de produtos alimentícios, explora ao máximo o aproveitamento das partes comestíveis não convencionais dos alimentos. A casca, bem como as sementes do maracujá, quando adicionadas aos produtos, incorporam componentes ricos em pectina e fibras alimentares. A casca quando triturada, com foco na obtenção da farinha, agrega na sua estrutura, propriedades antioxidantes, que auxiliam na eliminação das toxinas do sistema gástrico, prevenindo refluxos, incontinência fecal, azia, constipação e cólicas abdominais. O chá da casca de laranja, quando adicionado aos biscoitos, realça o sabor e o aroma, auxiliando na sua percepção sensorial, e promovendo, quando possível, a aceitabilidade dos produtos. Estes compostos antioxidantes e vitaminas do complexo A, quando acrescidos aos produtos alimentícios, tornam-se de grande valia, e agregam expressivo valor nutricional, despertando interesse por parte do público idoso. Com base no exposto acima, o objetivo deste trabalho foi elaborar uma formulação de biscoito acrescido de farinha da casca do maracujá e chá da casca de laranja, que pode atender inclusive um público específico, com idade avançada, os idosos, devido às propriedades nutricionais que estes subprodutos acrescem à formulação supracitada deste trabalho. Destaca-se também que as sementes do maracujá, são ricas em piceatannol, um composto químico que atua como antioxidante no organismo, as quais também foram utilizadas vislumbrando desenvolver uma crocância aceitável aos biscoitos. Neste trabalho foram desenvolvidas duas formulações, uma com subproduto da farinha da casca do maracujá e chá da casca de laranja, e outra formulação considerada controle, sem a adição destes subprodutos. Foram realizadas análises microbiológicas para verificar o crescimento de bolores e leveduras, bem como análises sensoriais com teste de preferência para verificar qual amostra possui maior preferência. O resultado da análise microbiológica do biscoito sem subproduto foi de  $6.10^2$  UFC/g, já a amostra com subproduto obteve o resultado de  $5.10^1$  UFC/g. Tais valores indicam adequação da matéria-prima e do processamento, garantindo uma maior segurança alimentar para o consumidor, sendo considerado como um nível baixo de contaminação. As análises sensoriais apontaram que a formulação sem subproduto obteve maior preferência, no entanto, a respeito das formulações preparadas com adição de subproduto, foram pontuados o sabor amargo decorrente da farinha de casca de maracujá e chá da casca de laranja, a não formação de crosta e consistência endurecida. Conclui-se portanto, levando em consideração os aspectos supracitados, que será necessária a diminuição completa ou parcial do chá da casca de laranja, para suavizar o amargor e destacar o gosto da farinha, visando assim uma maior aceitabilidade sensorial. Acerca das competências de técnico em alimentos, o biscoito concretiza seu objetivo de ser um alimento rico em fibras, e de grande aporte nutricional, evocando novas alternativas de consumo.

**Palavras-chave:** Subproduto, Idoso, Maracujá, Laranja, Biscoito.

<sup>1</sup> Autor para correspondência: maestrimari@icloud.com

<sup>2</sup> Orientadora