

(S8-P30)

## COMPOSIÇÃO BROMATOLÓGICA DE ALGUNS RESÍDUOS AGROINDUSTRIAIS<sup>(1)</sup>

MARIA EMÍLIA DE SOUSA GOMES PIMENTA<sup>(2)</sup>, CARLOS JOSÉ PIMENTA<sup>(3)</sup>, PRISCILA VIEIRA ROSA LOGATO, LARISSA OLIVEIRA FERREIRA, MARINEZ MORAES OLIVEIRA, CAROLINE LIMA ANGÉLICO, EDUARDO VALÉRIO DE BARROS VILAS BOAS e YASMIN CHALFOUN

<sup>(1)</sup> Apoio financeiro FAPEMIG e CNPq

<sup>(2)</sup> Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais, Fazenda Experimental de Leopoldina, Caixa Postal 47, Leopoldina, Brasil, [me.pimenta@epamig.br](mailto:me.pimenta@epamig.br), (32)3441-2330

<sup>(3)</sup> Universidade Federal de Lavras, Departamento de Ciência dos Alimentos, Caixa Postal 3037 Lavras, Brasil, [carlos\\_pimenta@ufla.br](mailto:carlos_pimenta@ufla.br), (35)3829-1438

**Palavras chave:** aproveitamento de resíduos agroindustriais – café – melancia – jabuticaba – composição centesimal

### RESUMO

O aproveitamento de resíduos agroindustriais, vem sendo explorado com cada vez mais intensidade nos diferentes segmentos do setor agropecuário brasileiro e mundial, devido a grande variedade de matéria-prima disponível, ao impacto ambiental que promovem quando não aproveitados e à necessidade de descobrir alimentos alternativos ao milho e à soja, os quais constituem a base das rações para animais. Neste contexto, o objetivo deste trabalho foi determinar a composição centesimal do resíduo do processamento mínimo da melancia, resíduo do café cereja descascado e o resíduo da jabuticaba. As análises de umidade (U), proteína bruta (PB), fibra bruta (FB), cinzas (C) e extrato etéreo (EE), com base na matéria seca, foram realizadas no Laboratório de Produtos Vegetais do Departamento de Ciência dos Alimentos da Universidade Federal de Lavras, sendo que, para cada alimento alternativo, foram tomadas amostras aleatórias. Foram obtidos os seguintes valores médios: resíduo do processamento mínimo de melancia – 94,97% U, 5,03% MS, 15,28% PB, 27,32% FB, 11,70% C, 1,77% EE; resíduo do café cereja descascado – 11,70% U, 88,30% MS, 10,52% PB, 29,28% FB, 8,21% C, 1,76% EE; resíduo da jabuticaba – 12,32% U, 87,68% MS, 4,87% PB, 8,40% FB, 3,09% C, 0,57% EE. De acordo com os resultados da composição centesimal, observou-se que os resíduos do processamento mínimo de melancia e do café cereja descascado apresentaram teores de PB adequados para utilização na alimentação, uma vez que o teor de FB não foi muito elevado. A composição do resíduo de jabuticaba foi inferior aos demais, mostrando ser um resíduo pobre em nutrientes.