



CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE BOLO ENRIQUECIDO COM FARINHA DE CASCA DE MARACUJÁ

Viriato, R. L. S.¹; Passos, F. R.²; Cruz, R. G.¹; Lima, C. F.³; Cavalaro, R. I.¹

¹Graduando Ciências de Alimentos – Universidade Federal de Viçosa *Campus* de Rio Paranaíba, Rio Paranaíba, Minas Gerais, e-mail: rodolfo.viriato@ufv.br

²Departamento de Alimentos - Centro Vocacional Tecnológico de Rio Paranaíba – Rio Paranaíba, Minas Gerais.

³Técnica de Laboratório – Universidade Federal de Viçosa *Campus* de Rio Paranaíba.

A casca do maracujá que se trata de um subproduto de indústrias como a de suco e é rica em pectina, niacina (vitamina B3), ferro, cálcio e fósforo, quando transformada em farinha ajuda diminuir a taxa de açúcar no sangue e também reduzir o total de gorduras que são absorvidas pelo organismo além de ajudar na eliminação de toxinas que ficam acumuladas e dificultam a funcionalidade do mesmo. Haja vista as propriedades nutricionais da farinha da casca de maracujá o presente trabalho objetivou substituir parcialmente a farinha de trigo em um bolo (que até então se trata de um alimento pobre em outros nutrientes, além de carboidrato) e determinar sua composição centesimal. Para elaboração da farinha as cascas foram limpas e higienizadas em solução de hipoclorito de sódio a 20 ppm e após foram submetidas a aquecimento em estufa a 60°C por 24 horas, e em seguida foram trituradas em liquidificador até se obter a farinha. Foram elaborados dois bolos um sendo o controle (sem adição da farinha da casca de maracujá) e outro em que 25% da farinha de trigo branca foi substituída pela farinha da casca da fruta. Foram realizadas análises físico-químicas em triplicata para cinzas, umidade, fibra bruta e lipídeos. Os bolos experimentais apresentaram maior teor de cinzas, lipídeos e fibra bruta 1,63; 4,19 e 3,33% respectivamente, em relação ao bolo controle apresentaram 1,05% para cinzas, 1,61% para lipídeos e 0,70% de fibra bruta, sendo este um bom resultado principalmente em relação ao teor de fibras em que houve um aumento mais contrastante no bolo experimental. Os teores de umidade foram semelhantes entre as duas amostras (22,98% bolo controle e 22,85% bolo experimental). Logo, considera-se que a utilização da farinha da casca de maracujá contribui de forma significativa para a ingestão de fibras e permite apontá-la como uma alternativa nutricional para ser utilizada em vários produtos, como os de panificação.