



ELABORAÇÃO DE FARINHA DE MARACUJÁ PARA PREPARO DE MACARRÃO RICO EM FIBRAS

Costa, E.L.*, Alvarez, R.A., Domingues, M.L., Aguiar, E.V., Torres, R.C.

Centro de Ciências da Saúde – Universidade Católica de Santos - Santos, São Paulo,
*e-mail: bete@unisantos.br

A casca do maracujá possui uma grande quantidade de pectina e fibras, que podem ajudar diabéticos devido ao seu efeito hipoglicemiante. Este trabalho tem como objetivo produzir farinha de casca de maracujá utilizando condições mais brandas de processo e aplicar este produto na elaboração de macarrão tipo talharim para obter uma massa enriquecida em fibras. Deste modo, cascas de maracujá foram desidratadas em estufa de secagem com ventilação (50°C/72h), trituradas e passadas em tamis de 24 *mesh*. Esta farinha foi submetida a análises de composição centesimal, determinação de fibra bruta e análises microbiológicas e incorporada em formulação de macarrão em porcentagens de 20% a 50%. A massa foi cozida em água por 10 minutos. A pesagem das formulações foi realizada antes e após o cozimento. Após a cocção a capacidade de retenção da água (CRA) de cada formulação foi determinada por centrifugação. Como resultado foi possível obter uma farinha de coloração clara e granulometria uniforme, com teor de umidade de 14,2%, cinzas, proteínas e lipídeos foram 6,1%, 1,6% e 0,6%, respectivamente, enquanto que o teor de carboidratos foi de 74,8%, dos quais 27,5% corresponderam à fibra bruta. Quanto às análises microbiológicas não se verificou a presença de *Salmonella* sp., *Staphylococcus aureus*, nem coliformes termotolerantes. A contagem de bactérias heterotróficas e bolores e leveduras foi de $1,5 \times 10^3$ UFC/g e $2,4 \times 10^3$ UFC/g, respectivamente. Todas as formulações no estado seco e cozidas mostraram uniformidade em termos de comprimento, espessura, apresentando-se lisas e sem rugosidade, com coloração uniforme, de acordo com a observação direta das mesmas, com exceção da formulação contendo 50% de farinha de maracujá que se mostrou quebradiça impossibilitando a moldagem. Após o cozimento as massas não formaram agregados, e não apresentaram sabor residual, onde serão submetidas à testes sensoriais posteriormente. O rendimento após o cozimento das formulações contendo 20%, 25%, 30% e 40% de farinha de maracujá foi 206,45%, 242,3%, 243,3% e 224,5%, respectivamente, resultados concordantes com a elevada CRA de todas as formulações cujos valores variaram ente 86,6% a 93,9%. O produto obtido pode ser considerado fonte de fibras, visto que uma porção de 100g de pode fornecer até 14% do VD.

Agradecimentos: Os autores agradecem ao PROIN/UNISANTOS pela concessão de bolsa de iniciação científica.