



**PRODUÇÃO DE RICOTA COM ADIÇÃO DE FARINHA DA POLPA DO CÔCO
MACAÚBA (*Acrocomia aculeata* (Jacq.) Lodd).**

Nascimento, T.R.¹.; Nascimento, L.C.V.¹.; Silva, J.G.¹

¹Departamento de Ciências Agrárias – Instituto Federal de Minas Gerais - Bambuí, Minas Gerais, e-mail: tamynasto@yahoo.com.br

Na execução do trabalho utilizou-se um lácteo de alto valor nutricional, elevado valor biológico e alta digestibilidade como a ricota, para que adicionasse farinha da polpa do côco macaúba *Acrocomia aculeata* (Jacq.) Lodd, a qual é considerado o fruto do cerrado com maior teor de fibra, agregando propriedade funcional ao produto final. Os tratamentos foram formulados na produção da seguinte forma: (T1) sem fibra (testemunha) T2, T3 e T4 com adição de 1%, 2% e 4% de fibra, respectivamente. Nas análises físico-química para queijos todas as formulações apresentaram entre 51,7% a 61,4% de teor de umidade, estando dentro dos padrões para queijo de muita alta umidade, quanto ao teor de gordura, as formulações T3 e T4 apresentaram resultados superiores, 15,5% e 16%, provavelmente em função do alto teor de lipídios presente na polpa. Foram realizadas as determinações do teor de umidade, lipídios e cinzas para a farinha da polpa, onde apresentaram os resultados de 4,56%, 12,55% e 4,43% (em base seca), respectivamente. Na análise sensorial, foi avaliados o teste de aceitação do produto com variação de 38,6% à 52,1%, indicando baixa aceitação, a formulação com 1% de farinha da polpa do côco macaúba foi a que apresentou melhor aceitação (46,3%) entre os provadores. A utilização do côco macaúba pode ser viável, à medida que sua quantidade de fibra é elevada fazendo do produto desenvolvido, novo produto com propriedades funcionais. O uso em ricota não seria o recomendado devido alto teor de lipídios uma vez que o produto não tem essa característica.

Agradecimentos: FAPEMIG