



## UTILIZAÇÃO DE RESÍDUO DE MARACUJÁ PARA DESENVOLVIMENTO DE BOLO FUNCIONAL A BASE DE MANDIOCA

Cézar, D. <sup>1</sup>; Silva e Pires, T.G. <sup>2</sup>; Marcílio, R. <sup>3</sup>; Fakhouri, F. M. <sup>4</sup>

<sup>1-2</sup> Centro Universitário Amparense – UNIFIA – Amparo, SP. <sup>3</sup> FEA Faculdade de Engenharia de Alimentos – Departamento de Tecnologia de Alimentos - UNICAMP – Campinas, SP. <sup>4</sup> FEQ - Faculdade de Engenharia Química - UNICAMP – Campinas, SP. e-mail: danny\_czr@hotmail.com

Com o aumento da expectativa de vida dos brasileiros e o crescente aparecimento de doenças crônicas, tem se observado uma crescente preocupação, pela população e órgãos públicos de saúde, com a qualidade da alimentação. O consumo de alimentos funcionais, neste contexto, vem aumentando, pois além de satisfazerem às necessidades nutricionais básicas desempenham efeitos fisiológicos benéficos no organismo. O Brasil é um grande produtor mundial de maracujá e a maior parte desta produção é destinada a industrialização de seu suco. Além da polpa, o maracujá é constituído por casca e semente, bagaço rico em pectina, carboidratos e fibras, entre outros nutrientes, podendo ser utilizado como ingrediente funcional em produtos alimentícios, resultando em benefícios à saúde. O objetivo deste trabalho foi aproveitar o bagaço de maracujá, utilizando sua farinha como ingrediente no desenvolvimento e caracterização de bolo funcional à base de mandioca enriquecido com fibra de maracujá. O bolo foi elaborado com 5% e 10 % de adição de farinha de casca de maracujá (análise estatística é necessária para verificar se as médias diferem entre si), tornando-se mais rico em fibras se comparado a amostra controle, de acordo com a tabela de composição nutricional elaborada (carboidratos, proteínas, lipídios e teor de fibras). No atributo aparência global o total de provadores que assinalou de 7 a 9 (gostei moderadamente a gostei extremamente) para o bolo com 5% de farinha de casca de maracujá foi de 70%. Quando 10% da farinha foi adicionada, a porcentagem entre os mesmos escores foi de 69%. Quando a cor foi aferida, apenas 3% dos provadores atribuíram notas baixas à amostra com 10% de farinha de casca de maracujá. Dentre os provadores, 66% e 57% afirmaram ter gostado “muito” e “extremamente” do sabor das amostras quando adicionado de 5% e 10% da farinha, respectivamente. A textura também agradou os consumidores. Isso indica que a adição de farinha de casca de maracujá em bolo de mandioca foi aceita pelo consumidor e sua elaboração mostrou-se viável, criando uma nova possibilidade de utilização de um subproduto da indústria, diminuindo resíduos, aumentando o valor agregado e também o valor nutricional – conteúdo de fibra.