



## *Elaboração de broa de mel utilizando farinha da casca do abacate*

*Weslayna Firme Ferreira<sup>1\*</sup>; Eryck Allan Alves Fernandes<sup>2</sup>; Victoria Cristina Gomes Colman<sup>3</sup>;  
Andrew Kauan Carvalho Campos<sup>4</sup>; Alfredina dos Santos Araújo<sup>5</sup>*

<sup>1\*</sup>Mestrando em Sistemas Agroindustriais, UFCG Campus Pombal, Email: [firmelayna@gmail.com](mailto:firmelayna@gmail.com);

<sup>2</sup>Graduanda em Agronomia, UFCG Campus Pombal; <sup>3</sup>Graduanda em Agronomia, UFCG Campus Pombal;

<sup>4</sup>Graduando em Engenharia de Alimentos, UFCG Campus Pombal; <sup>5</sup>Professora Doutora, Orientadora da pesquisa, UFCG Campus Pombal

### RESUMO

A indústria de alimentos gera uma variedade de resíduos durante seu processo de produção, incluindo cascas, sementes, bagaços que podem ser aproveitados para produção de subprodutos ou utilizados em compostagem, visando minimizar impactos ambientais promovendo a sustentabilidade na indústria alimentícia. A farinha da casca do abacate é um subproduto obtido através do resíduo (casca) do abacate seco e moído, contendo benefícios como a quantidade de fibras contidas na casca, compostos antioxidantes, uma variedade de nutrientes como vitaminas benéficas a saúde, podendo ser utilizada como complemento na dieta alimentar. O mel é um produto natural composto por glicose e frutose muito utilizado, principalmente como adoçante natural em substituição ao açúcar convencional, além de ser utilizado como produto medicinal por seus diversos benefícios a saúde devido a sua ação prebiótica e antioxidante. O trabalho teve como objetivo elaborar uma broa do mel e farinha da casca de abacate, caracterizar os parâmetros físico-químicos e microbiológicos. Foram realizadas análises físico-químicas de pH, acidez total titulável (%), umidade (%), cinzas (%), proteínas (%), vitamina C (%), fibras (%). Os parâmetros microbiológicos analisados foram coliformes (NMP/g); Fungos Filamentosos e leveduras (UFC/g); Salmonella sp/25g. A broa apresentou uma quantidade significativa de fibras devido a farinha utilizada parcialmente, apresentando um valor de 65% de fibras, parâmetro importante para o sistema digestivo; o produto obteve 65,8 de vitamina C, um parâmetro importante para o produto, visto que é um antioxidante saúde do sistema imunológico e na proteção contra danos oxidativos; o pH final do produto foi de 6,8 indicando que a broa possui uma acidez moderada contribuindo para o sabor e acidez moderada ao produto; Apresentou acidez 3,6%; uma umidade e cinzas 30,62% e 0,75% respectivamente, indicando que o produto não se apresentou excessivamente seco ou úmido. O produto não apresentou contaminação para nenhum dos parâmetros analisados, indicando uma boa qualidade higiênico-sanitária durante seu processamento.

**Palavras-chave:** Resíduos; mel; benéficas.

## *Elaboration of honey bread using avocado peel flour*

### ABSTRACT

The food industry generates a variety of waste products during its production process, including peels, seeds and pomace, which can be used to produce by-products or composted in order to minimize environmental impacts and promote sustainability in the food industry. Avocado peel flour is a by-product obtained from the dried and ground avocado residue (peel), containing benefits such as the amount of fiber contained in the peel, antioxidant compounds, a variety of nutrients such as vitamins beneficial to health, and can be used as a complement in the diet. Honey is a natural product made up of glucose and fructose that is widely used, especially as a natural sweetener to replace conventional sugar, as well as being used as a medicinal product for its many health benefits due to its prebiotic and antioxidant action. The aim of this work was to produce a honey and avocado peel flour cake, and to characterize its physical-chemical and microbiological parameters. Physical-chemical analyses were carried out on pH, total titratable acidity (%), moisture (%), ash (%), protein (%), vitamin C (%) and fiber (%). The microbiological parameters analyzed were coliforms (MPN/g); filamentous fungi and yeasts (CFU/g); Salmonella sp/25g. The bread had a significant amount of fiber due to the flour used in part, showing a value of 65% fiber, an important parameter for the digestive system; the product obtained 65.8 of vitamin C, an important parameter for the product, since it is an antioxidant for the health of the immune system and protection against oxidative damage; the final pH of the product was 6.8, indicating that the bread has a moderate acidity, contributing to the taste and moderate acidity of the product; it had an acidity of 3.6%; a moisture and ash content of 30.62% and 0.75% respectively, indicating that the product was not excessively dry or moist. The product was not contaminated in any of the parameters analyzed, indicating good hygienic and sanitary quality during processing.

**Keywords:** Residues; honey; beneficial