



Universidade Federal  
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



### **Formulação alternativa: Fabricação do biscoito tipo *cookies* com farinha da casca do Maracujá (*Passiflora edulis*).**

Joselito B. da SILVA Jr.<sup>1\*</sup>, Solange de SOUSA<sup>2</sup>, Emanice M. dos SANTOS<sup>1</sup>, Calionara W. B. MELO<sup>1</sup>,  
Mikaella T. S. MATIAS<sup>1</sup>

Joselito Bastos da Silva Júnior

<sup>1\*</sup>Discente do Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias – UFPB –  
Universidade Federal da Paraíba, Campus de Bananeiras.

A quem a correspondência deverá ser enviada. E-mail: joselito.bastos@hotmail.com

<sup>2</sup> Professora Adjunta, Departamento de Gestão e Tecnologia Agroindustrial, Centro de Ciências Humanas,  
Sociais e Agrárias, Campus III, Universidade Federal da Paraíba.

O Brasil é um dos maiores produtores mundiais de maracujá (*Passiflora edulis*), que, sendo originário da América Tropical, tem mais de 150 espécies nativas nas terras brasileiras. Em paralelo, a produção de trigo (*Triticum aestivum*) no Brasil é de 75% destinada à produção de farinha e 25% para a produção de farelo, sendo boa parte da farinha destinada à panificação. Tendo em vista o grande consumo da farinha de trigo e o pouco aproveitamento da casca do maracujá, objetivou-se neste trabalho avaliar a composição centesimal e realizar teste de aceitação do biscoito tipo *cookies* com formulação alternativa, substituindo 10% da farinha de trigo por farinha da casca do maracujá. O resultado da análise centesimal segundo metodologia do IAL (2008) foi 85,50% de umidade, 0,71 para atividade de água, 6,86% de proteína, 12,59% de lipídeos, 7,93% de carboidrato (por diferença), 2,98% de cinzas, o valor calórico ficou em 172,51 Kcal/100g. A avaliação sensorial utilizou testes de aceitação usando escala hedônica estruturada de nove pontos. Participaram da análise sensorial 53 provadores escolhidos de forma aleatória, porém com a mesma faixa etária (de 18 à 20 anos), após a coleta dos dados, esses foram tabulados no Microsoft Excel e interpretado pelo programa estatístico SAS. Para as variáveis: aparência (6,77), aroma (6,94) e textura (6,98), os valores médios ficaram entre a escala “gostei ligeiramente” e “gostei moderadamente”, enquanto que a média das variáveis: sabor (7,16) e impressão global (7,07) fixaram-se entre as escalas “gostei moderadamente” e “gostei muito”, mostrando uma boa aceitação do produto. A nova formulação possui alegações de propriedades funcionais, pois na casca do maracujá existe um grande teor de fibras. A farinha do maracujá diminui a taxa de açúcar no sangue além de impedir que o organismo absorva a gordura dos alimentos. Sendo assim essa nova formulação é uma boa alternativa para reduzir o uso da farinha de trigo, melhorar o processo de digestão dos consumidores e reduzir a taxa de açúcar no sangue.

**Palavras-chave:** substituição, farinha de trigo, alegações funcionais.

