



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Farinha de Maracujá: Caracterização da Qualidade Físico-química para uso como Ingrediente Funcional

Reginaldo Ferreira SULINO, Roberto Robson De Almeida BEZERRA, André Leandro da SILVA
Mônica Tejo CAVALCANTI, Gerla Castello Branco CHINELATE

Gerla Castello Branco Chinelate

Professora do curso de Graduação em Engenharia de Alimentos do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal, 58840-000 Pombal-PB. E-mail: gerla@ccta.ufcg.edu.br

É cada vez maior o uso de produtos naturais pela população em geral. Apesar de diversos estudos, muitos produtos ainda possuem seu uso e suas possíveis indicações terapêuticas baseado no conhecimento popular. No caso do maracujá, há muito tempo suas propriedades sedativas já são conhecidas, especialmente quando utilizadas as infusões ou tinturas das folhas do maracujazeiro. Recentemente foi descrita uma nova propriedade relacionada ao fruto: a atividade hipoglicemiante da farinha produzida a partir de sua casca, porção rica em pectina, uma fração de fibra solúvel que, quando hidratada, regula respostas metabólicas na redução de absorção de nutrientes, como glicídios e lipídios, devido à formação de uma camada gelatinosa na mucosa intestinal, mecanismo que pode explicar sua ação hipoglicemiante. O objetivo desse estudo foi avaliar preliminarmente as características físico-químicas de farinha de maracujá que será utilizada como ingrediente potencialmente prebiótico em derivados do leite. Para isso, adquiriu-se amostras comerciais do produto em lojas especializadas em produtos naturais na cidade de João Pessoa-PB, transportadas seguramente mantidas em temperatura ambiente até o e foram realizadas as análises no Laboratório de Análise e Química de Alimentos, do CCTA/UFCG. As determinações foram: cinzas totais, proteínas, acidez total titulável por titulometria, umidade em estufa à 105° C até peso constante, amido, açúcares(solúveis e redutores) e cloretos, todas em triplicata. Dos testes obtiveram-se os seguintes resultados, em média \pm desvio padrão: umidade ($10,96 \pm 0,13\%$), proteínas ($0,27 \pm 0,02\%$), amido ($23,83 \pm 0,11$ mg/100g), açúcares solúveis ($26,48 \pm 0,17$ mg/g), açúcares redutores ($98,86 \pm 0,29$ mg/g), cinzas ($0,33 \pm 0,01\%$), pH($7,50 \pm 0,14$), °Brix ($2,10 \pm 0,07$), acidez titulável total N ($0,44 \pm 0,01\%$) e cloretos ($1,65 \pm 0,03\%$). Conforme pesquisas e estudos de autores na área, a farinha avaliada especificamente neste trabalho apresentou características físico-químicas aceitáveis e com qualidade necessária para que a mesma seja utilizada como ingrediente potencialmente funcional.

Palavras-chave: caracterização, farinha, maracujá

