



Universidade Federal  
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



## Caracterização de cookies elaborados com farinha do albedo do maracujá

Ana F. de M. CÂNDIDO, Janailson da C. ALMEIDA, Geraildo A. S. SILVA, Karla D. PEREIRA, Alfredina dos S. ARAÚJO

Ana Flávia de Melo Cândido

Engenharia de Alimentos do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar – UFCG – Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal, 58840-000. Pombal-PB. E-mail:annaly15@hotmail.com

Os biscoitos tipo *cookies* tem sido formulados com a intenção de implementar sua fortificação com fibra ou proteína, devido ao forte apelo nutricional que existe hoje em dia com relação aos alimentos consumidos. Possui vários atrativos como: grande consumo, vida útil relativamente, longa e boa aceitação, particularmente entre crianças. Indústrias de suco de maracujá, cultivado em grande escala, em quase todo o território brasileiro, geram grandes quantidades de resíduos (casca e sementes) provenientes do esmagamento de toneladas de frutas para a obtenção de suco. Estes resíduos são pouco aproveitados na alimentação humana e como este volume representa inúmeras toneladas, agregar valor a estes subprodutos é de interesse econômico, científico e tecnológico. A casca de maracujá é rica em pectina, niacina, ferro, cálcio e fósforo, logo, as cascas de maracujá possuem muitas propriedades funcionais e minerais não podem ser mais consideradas como resíduo, pois apresentam um grande potencial para a produção de farinha com elevado valor nutricional, e a sua posterior incorporação em produtos de panificação. O objetivo deste trabalho evidenciou avaliar as características físico-químicas dos *cookies* elaborados com diferentes concentrações de farinha do albedo do maracujá (25%, 35% e 50%). As amostras foram avaliadas quanto ao teor de umidade (%), cinzas (%), proteínas (%), pH e acidez total titulável (g/100g de ac. cítrico). Os teores de umidade das amostras variaram entre 8,76% e 13,35%, no entanto todos se situam abaixo de 14% de umidade (BRASIL, 1978). O teor de cinzas (%) apresentou uma variabilidade média entre 2,76% e 3,28%. Para o teor de proteínas houve crescimento gradativo de acordo com o aumento da concentração da farinha do albedo, obteve-se maior resultado de proteína bruta na concentração de 50% de farinha de albedo, que apresentou teor protéico de 2,10%. O pH apresentou uma faixa satisfatória pra esse tipo de produto, variando entre 6,05 e 6,4. Os valores de acidez encontrados nos *cookies* variaram entre 0,5 g/100g e 1,15 g/100g de ác. cítrico, valores estes que de acordo com a resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, estão dentro do máximo desejado. Pode-se concluir que o reaproveitamento do albedo do maracujá foi eficiente, já que houve notório aumento das características nutricionais dos *cookies*, o que o torna bastante satisfatório para a redução de desperdício de alimentos e no desenvolvimento de novos produtos.

**Palavras-chave:** *cookies*, albedo do maracujá, biscoito.

