



Universidade Federal  
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



### Obtenção de farinha de cenoura por secagem em estufa

Carlos A. A. DINIZ, Diego A. S. MOREIRA, Ruann R. COSTA, Felipe S. DAMIÃO, Álison B. B. SOUSA

Carlos Alberto de Almeida Diniz

Bacharelado de Agroindústria pelo Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias – CCHSA

Universidade Federal da Paraíba – UFPB, campus III 58220-000 Bananeiras PB

[c.albertoalmeida@yahoo.com.br](mailto:c.albertoalmeida@yahoo.com.br)

A cenoura silvestre (*Daucus carota L.*) também pertence à família das *Apiaceae*, foi conhecida e apreciada pelos gregos e romanos, é uma raiz tipicamente de cor alaranjada e com textura lenhosa, são grandes fontes de fibra dietética, antioxidantes, minerais e  $\beta$ -caroteno. Este último, responsável pela coloração alaranjada característica do vegetal, é uma provitamina A, ela ajuda o desempenho dos receptores da retina, melhorando a visão. Também ajuda a manter o bom estado da pele e das mucosas. No ser humano, apenas cem gramas de cenoura são suficientes para suprir as necessidades diárias de vitamina A; este vegetal apresenta elevado consumo *in natura* e a sua utilização como ingrediente na formulação de produtos industrializados tem se elevado nos últimos anos. No momento da colheita a cenoura tem entre 80 e 90% de umidade e este alto teor de umidade a torna um produto com pequena vida de prateleira. A produção de farinhas apresenta grande variabilidade para a indústria de alimentos, principalmente em produtos de panificação, produtos dietéticos e alimentos infantis, por serem rica fonte de amido e sais minerais. O objetivo do trabalho foi produzir a farinha da cenoura através do método de secagem por estufa. O presente trabalho foi desenvolvido no Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias, Campus III da Universidade Federal da Paraíba. Utilizou-se a cenoura obtida no comércio local da cidade de Solânea-PB. As cenouras foram fatiadas e depois foram acondicionadas e uniformemente distribuídas em bandejas, e submetida à secagem em estufa com circulação forçada de ar, onde se utilizou a temperatura de 75°C, depois o produto obtido foi triturado em moinho rápido. Leituras de perda de umidade durante o processo de secagem foram realizadas em intervalos regulares de 1 hora, de maneira que as amostras foram retiradas do secador, pesadas e recolocadas rapidamente, até atingir peso constante por um período (aproximadamente 6 horas) suficiente para que o fruto apresentasse condições de umidade próprias para ser triturada (aproximadamente 10,05% de umidade final). O produto obtido após secagem foi triturado em moinho rápido de rotor tipo Willye TE-650 da marca Tecnol. A farinha obtida foi embalada a vácuo e armazenada. Tendo posterior classificação como farinha, de acordo com a Resolução RDC nº 263 da ANVISA. Após ser formulada a farinha irá passar por análises microbiológicas e físico-químicas e após os resultados será formulados novos produtos no qual a farinha possa ser acrescentada.

**Palavras-chave:** cenoura, farinha de cenoura, secagem, formulação.

