



## ELABORAÇÃO DE FARINHA DA CASCA DE MARACUJÁ E UTILIZAÇÃO EM PÃES

Ana Caroline Barroso da Silva (SILVA, A. C. B.) - [acbarrosolivros@gmail.com](mailto:acbarrosolivros@gmail.com)<sup>1</sup>

Diego Pádua de Almeida (ALMEIDA, D. P.) – [diegohdalmeida@gmail.com](mailto:diegohdalmeida@gmail.com)<sup>1</sup>

Lucilene Benevenuti (BENEVENUTI, L.) - [lbenevenuti@gmail.com](mailto:lbenevenuti@gmail.com)<sup>1</sup>

Alcides Ricardo Gomes de Oliveira (OLIVEIRA, A. R. G.) – [Alcides.oliveira@iff.edu.br](mailto:Alcides.oliveira@iff.edu.br)<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Graduandos do curso Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Instituto Federal Fluminense, Campus Bom Jesus do Itabapoana.

<sup>2</sup> Docente do Instituto Federal Fluminense, Campus Bom Jesus do Itabapoana.

### Resumo

O Brasil é o principal produtor mundial de maracujá. No país o fruto é destinado em sua maioria para a fabricação de sucos e consumo in natura. Sabe-se que, no processamento de frutas nas indústrias de alimentos, as cascas de frutas são os principais resíduos gerados. Uma alternativa para a utilização da casca de maracujá é a transformação em farinha podendo assim, ser utilizada como ingrediente em produtos alimentícios (CATARINO, 2016). Este trabalho teve como objetivo avaliar a influência da adição de farinha de casca de maracujá em diferentes concentrações nas formulações de pães. A farinha de maracujá foi feita na própria instituição, também foram desenvolvidas quatro formulações: Padrão, Formulação A (10% de farinha de casca de maracujá) e Formulação B (15% de farinha de casca de maracujá) e Formulação C (20% de farinha de casca de maracujá). Realizaram-se as análises de altura e umidade, além de comparações visuais. Visualmente pode-se perceber que o pão elaborado com 20% apresentou a massa pesada, coloração um pouco escura, sabor residual amargo. O pão elaborado com 15% apresentou a massa um pouco mais clara, com aparência de pão integral, sabor não ficou muito amargo e cresceu um pouco mais que o de 20%. O pão elaborado com 10% foi o que apresentou a massa mais clara, o melhor crescimento, sabor não apresentou amargor. Conclui-se que o presente trabalho tem grande importância para o reaproveitamento das cascas de maracujá agregando valor ao produto elaborado.

**Palavras-chave:** Reaproveitamento; Panificação; Subproduto.

**Instituição de fomento:** IFF *campus* Bom Jesus do Itabapoana