

Nutrição

## **Elaboração de produtos alimentícios utilizando subproduto da agroindústria do palmito, rico em fibras**

Amanda Esther leite - 5º módulo de Nutrição, UFLA, iniciação científica voluntária.

Carolina Valeriano de Carvalho - Orientador, DNU, UFLA. - Orientador(a)

Bárbara Viana Lessa Barbosa - Coorientador, DNU, UFLA.

Jéssica Sousa Guimarães - Doutoranda, DCA, UFLA.

Geraldo de Sousa Cândido - Técnico administrativo, DNU, UFLA.

### **Resumo**

No Brasil, desde a década de 90, o agronegócio do palmito se tornou atividade relevante na economia, sendo a Pupunha, a espécie de palmeira mais cultivada para esse fim. A agroindústria, no entanto, traz consigo o grande problema da geração residual, que ocorre também na produção desse alimento, uma vez que o palmito é obtido apenas da parte superior do caule e encontra-se recoberto por bainhas e folhas. O projeto teve por objetivo analisar a possibilidade de se aproveitar os resíduos da agroindústria do palmito na elaboração de novos produtos para a alimentação humana. Diante disso, foi produzida uma farinha por meio da secagem do resíduo em estufa com circulação de ar, a 60°C, por 24 horas. O produto foi picado antes da secagem e triturado em liquidificador após seco. Na análise físico-química da farinha obtida verificou-se umidade, teor de extrato etéreo, proteína bruta, cinzas, fibra bruta, fração glicídica e valor calórico, além de atividade de água, análise de cor, compostos fenólicos e atividade antioxidante. Foi realizada também análise microbiológica da farinha. Foram realizados testes culinários com o intuito de determinar as melhores receitas para aplicação da farinha, sendo escolhidas duas receitas: barra de cereais natural e muffin de chocolate. A análise sensorial da barra de cereais contou com cem provadores não treinados, que avaliaram duas amostras, uma controle com farinha de aveia e uma teste com a farinha do resíduo. Foi avaliado os critérios cor, aroma, sabor, textura e impressão global através da escala hedônica e intenção de compra através da escala verbal de 5 pontos. O rendimento na produção da farinha foi de aproximadamente 11%. A farinha não apresentou grande atividade antioxidante e a atividade de água foi bem menor que no produto “in natura”. O teor de carboidratos foi de aproximadamente 40% e de fibras 15%, o que deve ser considerado, uma vez que as fibras são extremamente benéficas à saúde. Os dados da análise sensorial foram analisados pela ANOVA e teste Dunnett pelo programa Senso Maker. Não houve diferença significativa para os tratamentos nos critérios cor e textura enquanto que para as demais variáveis a amostra com maior aceitabilidade foi a amostra controle. Portanto, deve-se analisar a aplicação da farinha em novas preparações de forma a reduzir o impacto ambiental e ainda contribuir para uma alimentação mais variada e saudável.

Palavras-Chave: Resíduo palmito, Farinha, Análise sensorial.

Link do pitch: <https://youtu.be/MA5f808Klf8>