

Obtenção, caracterização e aplicação de farinha da casca de abacaxi (*Ananas comosus L. Merrill*) em biscoitos

SILVA, Gabriel Henrique de Paula¹, MACHADO, Simone Silva^{1*}

¹Instituto Federal de Goiás, Câmpus Inhumas,* simone.machado@ifg.edu.br

O desperdício de alimentos é uma das maiores questões que o Brasil enfrenta, causando perdas econômicas, políticas, culturais e tecnológicas que envolvem as etapas de produção, transporte, comercialização e armazenamento. Dentre as alternativas que já existem para impedir o desperdício, o aproveitamento de partes visualmente não comestíveis tem se sobressaindo bem. Esse caminho de aproveitamento é extremamente importante, pois as partes usualmente não consumíveis também mostram valor nutricional considerável. O abacaxi, é uma das frutas com maior procura, possui elevado grau de aceitação, com produção mundial estimada em 12,3 milhões de toneladas, o que certifica sua elevada relevância econômica e social. Aproximadamente 65 a 75% desses frutos são desperdiçados ao longo de sua industrialização, com isso, diversas pesquisas vêm sendo desenvolvidas acerca do reaproveitamento do abacaxi. O biscoito é uma alternativa eficaz para o reaproveitamento e para quem deseja uma alimentação rápida e prática, agrada o paladar de muitas pessoas de variadas faixas etárias, e está presente em 98% dos domicílios brasileiros. Sendo assim, o presente projeto teve por objetivo o reaproveitamento dos resíduos do processamento do abacaxi, através da elaboração de farinha e incorporação em biscoitos. A farinha, elaborada através de um processo de secagem e moagem, foi avaliada quanto às suas características tecnológicas e os biscoitos foram formulados com 30 e 50% da farinha e analisados quanto às suas características físicas. A farinha obtida dos resíduos do abacaxi apresentou Volume de Intumescimento (VI) de $3,06 \pm 1,86 \text{ mL.g}^{-1}$, Índice de Absorção de Água (IAA) de $0,59 \pm 0,19 \text{ g de água/g de matéria seca}$ e Índice de Absorção de Óleo (IAO) de $3,27 \pm 0,36 \text{ g de óleo por grama de matéria seca}$. Os resultados demonstraram boas características tecnológicas da farinha, como elevado VI, além de bons IAA e IAO, fatores que contribuem para a qualidade do produto final. Foi observado visualmente coloração mais escura da massa e presença de grânulos, conforme o aumento da concentração de farinha dos resíduos do abacaxi na massa do biscoito. O Fator de Expansão não apresentou diferença estatística ao nível de 5% entre as formulações, enquanto o volume específico de todas as amostras assemelhou-se. Concluiu-se ser viável a obtenção e a utilização da farinha de resíduos de abacaxi na produção de biscoitos, sendo uma possível solução ao problema de descarte incorreto e desperdício de resíduos.

Palavras-chave: análises físicas; produtos panificados; reaproveitamento alimentar.

Agradecimentos: O presente trabalho foi realizado com apoio do Instituto Federal de Goiás (nº 18/2023). Silva, Gabriel Henrique de Paula agradece ao CNPq pela bolsa concedida.

Realização:

Apoio: