

ELABORAÇÃO DE PAÇOCA DIET COM ADIÇÃO DE FARINHA DE CASCA DE JABUTICABA (*MYRCIARIA CAULIFLORA*)

Universidade Estadual do Mato Grosso do Sul

Ciências Agrárias – Ciência e Tecnologia de Alimentos

MARTINS, Jheisi Tainá¹ (jheisi.taina@gmail.com); BENEDETTI, Silvia² (silviabene@uems.br)

¹ Bolsista PIBIC/UEMS do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí

² Docente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí

A paçoca é um tradicional doce brasileiro de alta aceitabilidade e consumo, que normalmente leva em sua formulação amendoim, farinha de trigo, fubá, açúcar, mel e gordura, em diferentes proporções. Considerando-se a necessidade da indústria de alimentos de elaborar alimentos mais saudáveis, há uma grande preocupação em desenvolver produtos que atendam a públicos específicos, como alimentos isentos de açúcar e também adicionados de subprodutos ricos em compostos bioativos. A jabuticaba é um fruto nativo do Brasil, seu fruto é composto por casca, polpa e semente. Além de ser rica em compostos fenólicos e com capacidade antioxidante, muitas das suas propriedades estão na casca, que na maioria das vezes, é descartada. Estudos mostram que as prateleiras dos mercados chegam a ter até 80% dos produtos com açúcar em sua composição, porém o organismo não está adaptado a um consumo excessivo de açúcar, podendo resultar em problemas de saúde como diabetes. Por estas razões, a indústria de alimentos vem se preocupado com o desenvolvimento de novos produtos alimentícios isentos de açúcar, como as linhas *diet*. Este projeto tem como objetivo geral a elaboração de formulações de paçoca *diet* com adição de farinha de casca de jabuticaba (FCJ) e avaliação de suas características físico-químicas e microbiológicas. Foram elaboradas três formulações de paçoca, sendo: padrão (sem adição de FCJ), A1 (10% de FCJ) e A2 (20% FCJ). Na farinha, foram realizadas análises físico-químicas, quantificação de compostos fenólicos totais e atividade antioxidante. Nas paçocas, foram realizadas análises de determinação da composição centesimal e análise microbiológica de *Salmonella* e *Escherichia coli*. Os resultados demonstraram que a farinha de casca de jabuticaba apresenta um alto teor em fibras (9,94%) e proteínas (7,21%), com predominância de carboidratos (66,89%). Além disso, apresentou atividade antioxidante de 24,25 $\mu\text{mol} \cdot \text{g}^{-1}$ FCJ e compostos fenólicos na concentração de 4,70 g GAE. kg^{-1} FCJ. Nas paçocas formuladas, observou-se um aumento significativo no teor de proteínas com adição de FCJ e redução de carboidratos. Os teores de cinzas e lipídeos não apresentaram diferença significativa entre as formulações. As análises microbiológicas demonstraram que as formulações de paçoca estão dentro dos padrões da legislação vigente, garantindo a segurança higiênico-sanitária para consumo. Pode-se concluir, com base nos resultados obtidos, que as paçocas diet elaboradas com adição de farinha de casca de jabuticaba apresentam potencial para produção, além de reaproveitar um subproduto da jabuticaba e agregando valor nutricional a um doce amplamente consumido no Brasil, constituindo-se uma boa alternativa para pessoas com dieta com restrição de açúcar.

PALAVRAS-CHAVE: reaproveitamento, antioxidantes, produto sem açúcar.

AGRADECIMENTOS: O presente trabalho foi realizado com apoio da UEMS, através do Programa Institucional de Iniciação Científica - PIBIC/UEMS.