

## ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE KEFIR LEBAN COM ADIÇÃO DE FARINHA DE RESÍDUO DA BATATA INGLESA

**Instituição:** Universidade Estadual De Mato Grosso Do Sul

**Área temática:** Ciências Agrárias – Ciência e Tecnologia de Alimentos

**GONÇALVES, Ana Paula De Lima**<sup>1</sup> (anapauladelimagoncalves0758@gmail.com);  
**FUZINATTO, Mariana Manfroí**<sup>2</sup> (mariana.fuzinato@gmail.com)

<sup>1</sup>Discente do curso de Engenharia de alimentos da UEMS- Naviraí;

<sup>2</sup>Docente do curso de Engenharia de alimentos da UEMS- Naviraí.

Analisando a composição bioquímica, juntamente com a microbiológica, observa-se que o kefir é um alimento probiótico e que possui diversas propriedades benéficas para a saúde e que a casca da batata inglesa, ao invés de virar resíduo, pode ser utilizada na forma de farinha, esse projeto objetivou elaborar um novo produto (pasta para passar no pão) e avaliar suas propriedades físico-químicas. Para a elaboração da farinha foi adquirido 4,5 quilos de batata inglesa, onde retirou-se a casca, em seguida a mesma passou por um processo de sanitização, secagem em estufa com circulação de ar a 55°C, por 48 horas, e por último foram trituradas em moinho de facas até obter uma granulometria fina. A farinha já pronta permaneceu em sacos plásticos próprios e foi estocada em local seco, arejado a temperatura ambiente até a realização das análises. As análises físico-químicas da farinha foram realizadas na Universidade Estadual De Mato Grosso Do Sul, Unidade Universitária de Naviraí, em relação a umidade, cinzas, proteína bruta, lipídios totais, carboidratos por diferença e acidez total. Os valores obtidos foram respectivamente:  $6,85 \pm 3,57$  ( g 100 g<sup>-1</sup>);  $6,09 \pm 0,25$  ( g 100 g<sup>-1</sup>);  $11,12 \pm 0,21$ ( g 100 g<sup>-1</sup>);  $0,87 \pm 0,81$  ( g 100 g<sup>-1</sup>);  $75,07$ ( g 100 g<sup>-1</sup>);  $4,47 \pm 0,50$ ( g 100 g<sup>-1</sup>). As formulações de kefir leban com inclusão de farinha de casca da batata inglesa (padrão, sem adição de farinha), (F1, substituindo 50% o amido com a farinha), (F2, com a substituição total do amido pela farinha) foram elaboradas. Os resultados obtidos mostraram valores significantes nas porcentagens de carboidratos na F2 e Lipídios na P, sendo respectivamente  $18,06 \pm 5,44$ ;  $18,12 \pm 1,22$  g (100-1). Assim, avaliando as propriedades benéficas do kefir para a saúde e que o resíduo da casca da batata inglesa pode ser reaproveitado na forma de farinha, esse novo produto seria de suma relevância e valor econômico agregado para a indústria alimentícia.

**Palavras-chave:** probióticos, resíduos, pasta.

**Agradecimentos:** O presente trabalho foi realizado com apoio da UEMS, Programa Institucional de Iniciação Científica- PIC/UEMS.