**ELABORAÇÃO DE CHOCOTONE Á BASE DE FARINHA ELABORADA COM SEMENTE DE TAMARINDO *(Tamarindus indica L.)***

**Instituição:** Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul de Naviraí

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

PESSOA, Kauane Kashiyama1 ([kauanekasiyama@gmail.com](mailto:kauanekasiyama@gmail.com)); SILVA**,** Thaís1 ([thaissilvinhaaa@gmail.com](mailto:thaissilvinhaaa@gmail.com)); BACH, Fabiane2 ([fabiane.bach@uems.br](mailto:fabiane.bach@uems.br));

1Discente do curso de Engenharia de alimentos da UEMS –Naviraí;

2Docente do curso de Engenharia de alimentos da UEMS – Naviraí.

**RESUMO:** As frutas tem grande importância na alimentação pois possuem minerais, fibras e vitaminas que auxiliam no funcionamento do organismo. No Brasil, o tamarindeiro está presente em diversas regiões, no Nordeste esta árvore se adaptou tão bem que o tamarindeiro é considerado uma planta frutífera típica do local. O tamarindo é encontrado em formato de vagem alongada constituído por 30% de polpa, 30% de casca e 40% de sementes. Por mais que o tamarindo seja rico em nutrientes, o mesmo apresenta propriedades pouco conhecidas. O objetivo deste projeto foi aprofundar os estudos sobre o tamarindo e aproveitar os resíduos do mesmo e seu potencial nutritivo, desenvolvendo um chocotone com substituição parcial da farinha de trigo pela farinha elaborada da semente de tamarindo. A farinha da semente do tamarindo foi elaborada a partir do despolpamento e a retirada das sementes, sendo estas trituradas em liquidificador industrial e posteriormente moídas em moinho de martelos para a obtenção da granulometria desejada. Com a obtenção da farinha foi possível elaborar três formulações de chocotone: a padrão (sem adição de farinha da semente de tamarindo), e duas formulações com substituição da farinha de trigo por farinha da semente de tamarindo nas proporções de 25% e 50% (P; P25%; P50%). A farinha da semente de tamarindo e os três chocotones foram analisados quanto ao teor de umidade, cinzas totais, cinzas solúveis e insolúveis em água e alcalinidade das cinzas; também foi determinado o teor de proteínas, lipídeos e carboidratos por diferença. A análise físico-química da farinha apresentou características nutricionais promissoras, como teor proteico superior à farinha de trigo, baixo teor lipídico e o valor do pH (4,62) baixo, confirmando sua acidez. Os chocotones desenvolvidos também foram caracterizados físico-quimicamente, dispondo resultados que sugerem que a farinha da semente de tamarindo possui características nutricionais e físico-químicas promissoras, quando substituída em parcelas adequadas, para a utilização em produtos de panificação como é o caso do chocotone, panetone e/ou produtos integrais. Deste modo, a formulação P25% (chocotone com substituição de 25% da farinha de trigo pela farinha da semente de tamarindo) apresentou melhores resultados mediante a sua composição nutricional como o conteúdo mineral e valor proteico presente, tendo em vista que a substituição da farinha de trigo por 50% de outras farinhas não são viáveis na panificação.O reaproveitamento e a utilização deste resíduo, pode despertar interesse na área alimentícia por aderir aos produtos propriedades nutricionais com grandes potenciais e o reconhecimento do fruto. Portanto, além das análises realizadas são necessários mais estudos sobre a farinha da semente do fruto tamarindo.

**PALAVRAS-CHAVE:** Resíduo de alimentos, frutas, aproveitamento.

**AGRADECIMENTOS:** Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq Universal 01/2016- 422720/2016-0) e a UEMS (Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul) pela concessão de bolsa e disponibilidade dos laboratórios para a iniciação científica.