



Evento	Salão UFRGS 2015: FEIRA DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA DA UFRGS - FINOVA
Ano	2015
Local	Porto Alegre - RS
Título	Avaliação da incorporação de resíduo de casca de mamão em massas alimentícias
Autor	GESSICA MARCHESE ROMAN
Orientador	ROBERTA CRUZ SILVEIRA THYS

Uma grande variedade de subprodutos é gerada pelas indústrias de processamento de alimentos, em especial a de processamento de frutas. Do total de frutas processadas na indústria de sucos, calcula-se que sejam gerados entre 30 e 90% de subprodutos, tais como cascas, sementes e polpa, que normalmente não têm mais uso e são comumente descartados. Por ser considerado um rejeito industrial, a casca de mamão não possui destino nobre, sendo utilizada para a produção de ração animal ou rejeitada. Esperou-se com este estudo poder vincular à farinha de trigo, um resíduo de uma indústria regional de alto valor nutricional, visto a casca do mamão possuir carotenóides, compostos fenólicos, fibras e vitaminas, além de apresentar atividade antioxidante. O aproveitamento integral da fruta também gera outros benefícios visto a diminuição do impacto desses resíduos sobre o meio ambiente. Desta forma, o objetivo do presente projeto foi a avaliação da incorporação de casca de mamão em pó à farinha de trigo (0 a 7.5%) no desenvolvimento de massas frescas. A avaliação da incorporação do resíduo nas massas frescas foi realizada através de testes físico-químicos (lipídeos, umidade, teor de cinzas, proteínas), cor, carotenóides, compostos fenólicos e de potencial antioxidante e parâmetros de cocção. Os resultados comprovaram que a adição do resíduo da casca de mamão gerou, para todas as massas elaboradas, um aumento significativo nos valores de proteínas, carotenóides, compostos fenólicos e atividade antioxidante. Além disso, foi observado um aumento significativo no teor de cinzas das massas, o que comprova um incremento do teor de minerais das mesmas. Quanto aos parâmetros de cocção, a perda de sólidos das massas aumentou proporcionalmente ao resíduo incorporado, entretanto, todas as massas apresentaram um valor de perda de sólidos inferior a 12%, o que, segundo Hosney (1999), as considera de boa qualidade. Desta forma, a pesquisa comprovou que a casca de mamão em pó tem grande potencial de ser empregado na elaboração massas frescas, visto ser um subproduto de baixo custo e gerar um produto com características funcionais.