

# APROVEITAMENTO DA FARINHA DE CASCA DE MARACUJÁ NA ALIMENTAÇÃO HUMANA

**LIMA PEREIRA FIGUEIRA, Samuel (1)**

**RIBEIRO, Nara (2)**

**SANTOS, Márcio Ramatiz Lima (3)**

Estudante, IF Goiano - Campus Ceres, GOIÁS, samgbtpgtu@hotmail.com

Estudante, IF Goiano - Campus Ceres, GOIÁS, n4r1nh4g4t4@hotmail.com

Professor orientador, Dep. Ciência e Tecnologia de Alimentos IF Goiano - Campus Ceres,  
marcio.ramatiz@ifgoiano.edu.br

## 1. INTRODUÇÃO

O maracujá é originário da América Tropical, com mais de 150 espécies de Passifloraceas utilizadas para consumo humano. As espécies mais cultivadas no Brasil e no mundo são o maracujá-amarelo (*Passiflora edulis* f. *flavicarpa*), maracujá-roxo (*Passiflora edulis*) e o maracujá-doce (*Passiflora alata*). O maracujá é uma fruta de alto valor nutritivo. Rico em vitamina C e vitaminas do Complexo B (B<sub>2</sub> e B<sub>5</sub>), contém também quantidades razoáveis de sais minerais como Ferro, Cálcio e Fósforo.

O Brasil é o maior produtor mundial de maracujá-amarelo e o maior exportador de suco concentrado (ARAUJO et al., 2005). As indústrias do Rio de Janeiro processam aproximadamente 7000t de maracujás por ano, sendo que 65% dessa matéria-prima não são aproveitadas (COELHO, 2008). As sementes são ricas em fibras, minerais e lipídios, com boa quantidade de proteínas. As fibras insolúveis são predominantes (CHAU & HUANG, 2004).

As sementes podem ser utilizadas para a produção de óleos comestíveis ou para a indústria de cosméticos (KOBORI & JORGE, 2005). Segundo FERRARI et al. (2004), a semente de maracujá possui 25,7% de óleo e teor protéico de 15,62%, sendo também fonte de fibras. O óleo apresenta predominância de ácido graxo oléico e linoléico. A farinha de casca de maracujá já conhecida por sua propriedade de ajudar a baixar os níveis de açúcar no sangue, o que é ótimo para quem tem diabetes, a farinha de maracujá agora ganha *status* de bloqueador natural de gorduras. A farinha foi resultado de uma pesquisa feita pela Faculdade de Nutrição da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ).

## 2. OBJETIVOS

### 2.1 Objetivos gerais

Verificar o uso e o aproveitamento da casca do maracujá como alimento funcional em produtos de panificação, verificando sua aceitabilidade junto ao consumidor.

## **2.2 Objetivos específicos**

- Fabricar produtos da área de panificação utilizando Farinha e Flocos de casca de maracujá (*Passiflora edulis F. Flavicarpa*).
- Verificar o aproveitamento da casaca do maracujá no desenvolvimento da farinha e flocos com três diferentes cultivares de maracujá.
- Divulgar a ideia como alternativa para a alimentação humana;
- Avaliar a composição nutricional da farinha de casca de maracujá;
- Agregar valor ao produto de panificação;
- Incentivar o aproveitamento da casca do maracujá (*Passiflora edulis F. Flavicarpa*) para a produção de pães e outros produtos de panificação;

Aproveitar casca do maracujá (*Passiflora edulis F. Flavicarpa*), que é descartada na indústria de sucos evitando que se torne um agente poluente do ambiente.

## **3 .PROCESSAMENTO**

Com a farinha e com os flocos fabricaram-se pães e biscoitos tipo “cookies” segundo formulações encontradas na literatura.

### **3.1 Análise Sensorial**

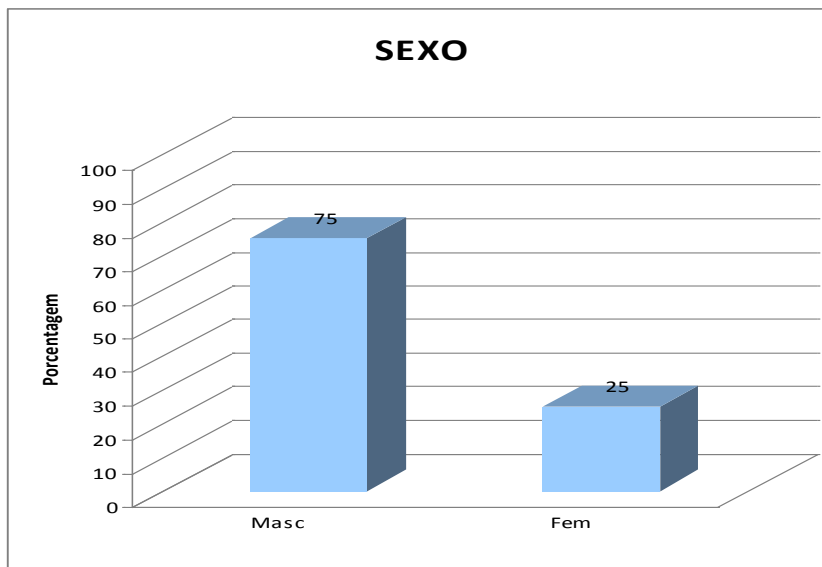
Realizou-se análise sensorial no pão de farinha e de flocos de casca de maracujá utilizando-se uma Escala Hedônica de 9 pontos verificando a aceitabilidade para os parâmetros Textura, Aroma, Cor, Aspecto Geral e Sabor. As amostras foram divididas em porções de 5 g e etiquetadas com códigos aleatórios para não influenciar os 118 provadores.

### **3.2 Perfil dos Provadores**

Na ficha de análise sensorial foi traçado o perfil dos provadores para os parâmetros idade e sexo, através de perguntas objetivas. A idade dos provadores foi dividida em faixas etárias de 10 a 20 anos, de 21 a 30 anos, de 31 a 40 anos, de 41 a 50 anos e maior de 50 anos.

## **4.RESULTADOS ANÁLISE SENSORIAL**

O resultado da análise de perfil dos provadores mostrou que 75% dos avaliadores eram do sexo masculino e 25% do sexo feminino (Gráfico 1), o que representa bem a comunidade escolar do IF Goiano *Campus Ceres*.



Os resultados da análise sensorial do pão de farinha e de flocos de casca de maracujá são mostrados no Gráfico 2.

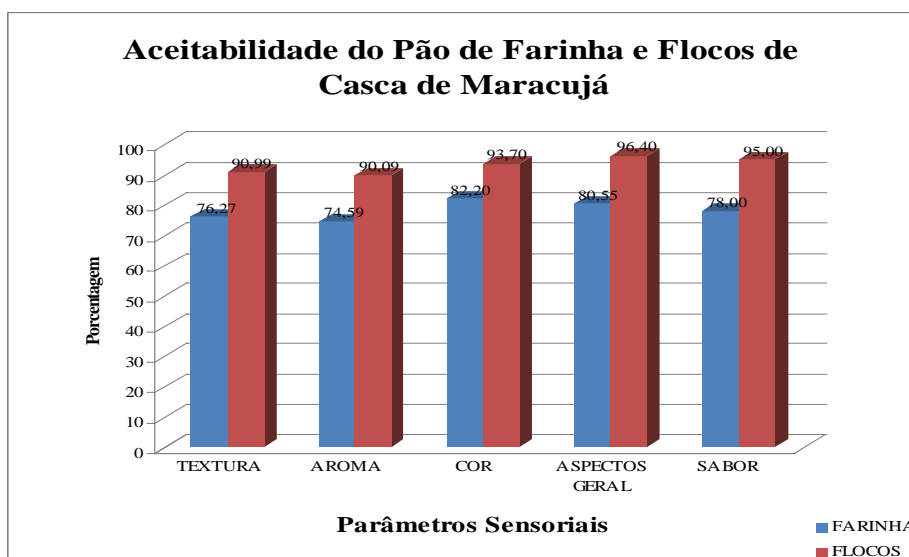


Gráfico 2: Notas obtidas nos parâmetros Textura, Aroma, Cor, Aspectos geral e Sabor para o pão de farinha e flocos de casca de maracujá.

Todos os parâmetros analisados do pão de casca de farinha e flocos de maracujá obtiveram índices de aceitação satisfatórios, com destaque para o pão de farinha com notas para Textura de 76,27%, Aroma 74,59%, Cor 82,20%, Aspectos geral 80,55% e o Sabor com 78,00%. As notas para o pão de flocos teve uma aceitabilidade maior em relação o de farinha seguindo

pela sua Textura 90,99%. Aroma 90,09%, Cor 93,70 %, Aspecto geral 96,40 e Sabor 95,00%. E sendo este percentual de grande relevância, por demonstrar a real aceitação do produto pelos consumidores.

## **5. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Considera-se que a produção de Farinha de Casca de Maracujá, há um melhor aproveitamento das cascas do maracujá, pois utiliza-se as cascas para comporem o produto final. O produto passa a ser um dos métodos viável para os produtores de maracujá da região, para a industrialização do excedente da matéria-prima, gerando desenvolvimento econômico para a região do Vale do São Patrício.

## **6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

ARAUJO, J.L.P. et al. Análise do custo de produção e rentabilidade do maracujá explorado na região do submédio do São Francisco. Petrolina – PE: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2005. ISSN 1808-9984.

CHAU, C.F.; HUANG, Y.L. Characterization of passion fruit seed fibres - a potential fibre source. Food Chemistry, Reading (UK), v.85, p.189-194, 2004.

COELHO, A.A. Caracterização física e química dos frutos em função do tamanho e estágio de amadurecimento do maracujá-amarelo (*Passiflora edulis f. flavicarpa* Degener). 2008. 126f. Dissertação (Mestrado em Produção Vegetal) - Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro, UENF, Campos dos Goytacazes, RJ.

FERRARI, R.A. et al. Caracterização de subprodutos da industrialização do maracujá - Aproveitamento das Sementes. Revista Brasileira de Fruticultura, Jaboticabal, v.26, n.1, p.101-102, 2004. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rbf/v26n1/a27v26n1.pdf>>. Acesso em: 06 jun. 2009. doi: 10.1590/S0100-29452004000100027.

KOBORI, C.N.; JORGE, N. Caracterização dos óleos de algumas sementes de frutas como aproveitamento de resíduos industriais. Ciência e Agrotecnologia, Lavras, v.9, n.5, p.1008-1014, 2005. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/cagro/v29n5/a14v29n5.pdf>>. Acesso em: 05 jul. 2009.