



AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DA FARINHA DOS RESÍDUOS DE ACEROLAS

Jales, K.A¹, Barcelos, S.C²., Silva, A.J.L²

¹Docente do Curso de Tecnologia de Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia do Ceará – IFCE – *Campus* Sobral, Sobral, Ceará. e-mail: katiene@ifce.edu.br.

²Discentes do Curso de Tecnologia de Alimentos do IFCE – *Campus* Sobral.

A crescente preocupação com os impactos ambientais e o elevado índice de desperdício causado pelas indústrias de alimentos tem levado a busca de alternativas viáveis de aproveitamento dos seus resíduos para geração de novos produtos para consumo humano. O presente trabalho tem como objetivo avaliar os parâmetros físico-químicos da farinha dos resíduos de acerola (FRA). Resíduos de acerolas desidratadas (umidade 2,20%) foram cedidos pela indústria de alimentos *Nutrilite* do Brasil. Estes foram triturados até a obtenção da farinha dos resíduos de acerola (FRA) com granulometria de 0,5 *mesh*. As análises físico-químicas realizadas na FRA foram pH, acidez (%), sólidos solúveis totais (SST), umidade (estufa a 105°C), cinzas em *mufla* a 550°C/24 horas, atividade de água (*Aw*), lipídios (aparelho de *Soxhlet*), proteínas (*micro-kjeldahl*), açúcares redutores (% de glicose) e não redutores (% sacarose) (IAL, 2004) e vitamina C (método de *Tillman*). As determinações foram realizadas em triplicatas. O pH demonstrou valor de 3,72, acidez de 3,31%, teor de SST de 15,2, umidade de 2,46%, caracterizando o produto com baixo teor de umidade. A umidade da FRA se encontra bem próxima a umidade (2,20%) informada no rótulo dos resíduos de acerolas cedidos pela *Nutrilite* do Brasil. *Aw* da FRA foi 0,3% estando relacionado a produtos secos, como biscoitos. Cinzas apresentou valor médio de 2,19% de minerais sendo semelhante ao resultado obtido por Souza, (2009) que foi de 2,13%. O teor de lipídios para a FRA foi 0,19% demonstrando um baixo teor de lipídios o que já era esperado para um produto de origem vegetal. Teor de proteínas de 3,27%, os açúcares redutores foram de 1,51% de glicose, enquanto que, os açúcares não redutores 2,29% de sacarose, caracterizando a FRA com baixo teor de açúcares. Já o teor de vitamina C foi de 2773,16 mg/100 g amostra indicando que a FRA mesmo após o processamento de extração da polpa e o processo de desidratação ainda funciona como uma boa fonte de vitamina C. Os resultados demonstram que a FRA apresenta elevada concentração de vitamina C, podendo ser utilizada para o enriquecimento de um novo produto alimentício.

Agradecimentos: *Nutrilite* do Brasil.