

USO DA CASCA DO ABACAXI COM FOCO CULINÁRIO SUSTENTÁVEL: REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

Alixandrina Sales Sergio Cordeiro¹, Evelyn Monik Maria De Souza², Renata Cícera Dos Santos², Lídia Ferreira Gonçalves², Michelly Pires Queiroz²

*¹Faculdade de Tecnologia Centec – FATEC Cariri, Juazeiro do Norte-CE, Brasil
(alixandrina.sales@gmail.com)*

²Faculdade de Tecnologia Centec – FATEC Cariri, Juazeiro do Norte-CE, Brasil

O abacaxi (*Ananas comosus* L. Merrill), é um fruto tropical originário das Américas, formado por: coroa, casca, polpa e miolo. O Brasil é o maior produtor de abacaxi, com foco, principalmente, na região Nordeste do país. Mesmo com o uso quase integral ainda existe um percentual considerável de descarte do abacaxi. Esta revisão investiga artigos que explorem o reaproveitamento do abacaxi, apresentando características e qualidades nutricionais. Realizou-se revisão bibliográfica com artigos dos últimos 5 anos, sobre o reaproveitamento de partes do fruto, principalmente da casca, que seriam descartadas, produzindo farinhas, vinagres e temperos. A pesquisa dos periódicos foi realizada na base de dados do Google Acadêmico, utilizando as palavras-chaves: reaproveitamento, abacaxi e casca. Destaca-se que 65 a 75% do abacaxi é desperdiçado durante sua industrialização, surge assim, o potencial reaproveitamento da casca do fruto, que apresenta baixa concentração de lipídios, além disso, é uma excelente fonte de fibras. A produção da farinha proveniente da casca ocorre através dos processos de secagem e moagem, respectivamente, ou por meio do processo de desidratação (60°C por 90 horas) seguido de trituração. Sua utilização contribui para a textura do produto final, auxilia da manutenção da umidade bem como a maciez, conferindo sabor, aroma como também mantendo a gordura no alimento, sendo considerada com microbiologicamente segura para o consumo. Outro método a ser utilizado para o reaproveitamento, é a fabricação de vinagres com base na fermentação das cascas do abacaxi, os resultados dos testes demonstram um ótimo potencial como matéria-prima para a formulação destinada para fermentação alcoólica, comparada a polpa, ela tem uma melhor capacidade fermentativa. O pH da obtenção do vinagre pela casca do abacaxi varia entre 3,48 e 3,64, estando dentro da faixa ideal dita pela legislação, além de seus inúmeros benefícios como ação microbiana e conservação de alimentos. Para a elaboração do tempero natural foram usados a casca e polpa do abacaxi, sendo realizadas análises de umidade, cinzas e proteínas totais, carboidratos e valor energético, também foi realizado análise sensorial para verificar a aceitabilidade do tempero em carnes. Logo foi perceptível que o uso do mesmo lhe deu maciez, cor, odor e suculência. As amostras de carnes adicionadas no tempero foram submetidas a análise microbiológica, e os microrganismos que foram encontrados estavam dentro da legislação. Aponta-se que o abacaxi têm diversas utilidades, gerando farinhas, vinagres e temperos, que pode ser utilizado diariamente, usufruindo de qualidades nutricionais e microbiológicas. O presente estudo mostra que seus benefícios não só atingem o meio ambiente na redução de descartes, mas também afeta positivamente a vida.

Palavras-chaves: Abacaxi; Reaproveitamento; Casca.

Agradecimentos: Agradecemos a toda equipe e FATEC Cariri.