



APROVEITAMENTO DE CO-PRODUTO DA ELABORAÇÃO DE LICOR DE CENOURA NA PRODUÇÃO DE *CHIPS* LIOFILIZADOS

Débora Rayssa dos Santos Silva¹, Kelvyn Henrique dos Santos², Leandro Finkler³

¹*Centro Acadêmico de Vitória de Santo Antão da Universidade Federal de Pernambuco*

²*Centro Acadêmico de Vitória de Santo Antão da Universidade Federal de Pernambuco*

³*Centro Acadêmico de Vitória de Santo Antão da Universidade Federal de Pernambuco*

INTRODUÇÃO: O aproveitamento de co-produtos gerados na cadeia de processamento de alimentos promove a menor geração de resíduos orgânicos e sólidos contribuindo na menor emissão de gases de efeito estufa e por conseguinte promovendo a sustentabilidade. Os chips liofilizados têm sido uma opção atualmente devido a maior facilidade de armazenamento e alto teor de nutrientes. Esse pode ser um produto alimentício para estudantes das universidades de ensino superior que participam de muitas atividades acadêmicas e consequentemente tem menos tempo para preparar os seus lanches. Os chips liofilizados não demandam de preparação - são para consumo imediato - e contribuem para lanches nutritivos. Esse tipo de alimento é uma alternativa ante o elevado consumo de alimentos ultraprocessados na geração atual. **OBJETIVOS:** Desenvolver um produto desidratado funcional com potencial de hidratação (*chips* liofilizado) a partir do aproveitamento dos co-produtos do processamento de licor de cenoura. **MÉTODOS:** A massa sólida obtida após a filtração do macerado do licor de cenoura foi colocada para congelar em freezer -80 °C. Após 24h, essas amostras foram colocadas no liofilizador (-50 °C) por 72 horas. Ao final da liofilização foi obtida a cinética de hidratação através da imersão das cenouras desidratadas, no formato de rodela e de cubos, tanto cozida quanto *in natura*, em água destilada. Os experimentos foram realizados em triplicata. **RESULTADOS:** A partir dos resultados obtidos para os experimentos é possível observar que, após a liofilização, ocorreu a maior perda de massa das formas geométricas em cubos, tanto a amostra cozida quanto a *in natura*, porém houve menor perda de massa das amostras de cenouras em rodela cozida e *in natura*. Na hidratação das amostras foi observado que as amostras cozidas, tanto em cubos quanto em rodela, tiveram maior absorção de água. **CONCLUSÃO:** A partir do trabalho analisado, ressalta-se a importância do aproveitamento de resíduos agroindustriais visando agregar valor à produtos alimentícios. Os *chips* liofilizados apresentar bom poder de hidratação permitindo ser consumido por pacientes que não consigam mastigar o alimento liofilizado.

Palavras-chave: Criodesidratação; alimento funcional; absorção