

ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DA FARINHA DE CASCA DE ABACAXI COMO APROVEITAMENTO DE RESÍDUOS

Vanessa Caroline de Oliveira¹, Isadora Rebouças Nolasco de Oliveira², Fabrícia Queiroz Mendes³, João Paulo Costa⁴.

¹Mestranda em Agronomia (Produção Vegetal), Instituto de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Viçosa. E-mail: vanessa.c.oliveira@ufv.br

²Professora Dr^a., Instituto de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Viçosa; E-mail: isadora.rn@ufv.br

³Professora Dr^a., Instituto de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Viçosa; E-mail: fabricia.mendes@ufv.br

⁴Mestrando em Agronomia (Produção Vegetal), Instituto de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Viçosa. E-mail: joaopcosta@ufv.br

RESUMO

O mundo enfrenta um grande problema com o desperdício de alimentos. De um lado tem-se a grande produção de alimentos e do outro a elevada taxa de desperdício que ocorre no campo, na indústria, na distribuição e até mesmo nos domicílios. O abacaxi é uma fruta de clima tropical e durante sua industrialização, são considerados resíduos as cascas, cilindro central e a coroa. Há opção tecnológica de transformar esses resíduos em farinha a partir da secagem. O objetivo do trabalho foi a obtenção e avaliação das propriedades físico-químicas e composição nutricional da FCA (farinha de casca de abacaxi) como forma de aproveitamento do subproduto do processamento do abacaxi. Os abacaxis foram inicialmente lavados em água corrente com detergente neutro, higienizados com solução de 200 ppm de cloro ativo por 20 min e enxaguados com água filtrada. A seguir, foram removidas as cascas e cortadas em pequenos pedaços (5 cm). Em seguida foram secas em estufas de circulação de ar a 45°C/12h. Após a secagem, foi realizada a trituração em liquidificador, sendo acondicionadas longe da exposição da luz em sacos de polietileno (PE) e mantidas em temperatura ambiente até utilização. Posteriormente foram realizadas análises de pH, acidez, umidade, lipídeos, proteínas, carboidratos, teor calórico, fibras, cinzas e minerais (Ca, Zn, Cu, Fe, Mn e Mg). Como resultados, a FCA foi classificada como ácida (3,16 ± 0,02%) baixo teor de umidade (9,31 ± 0,57%) e lipídeos (0,65 ± 1,84%), o que permite maior segurança para sua utilização e armazenagem. Além disso, a farinha apresentou elevado teor de fibras (11,42 ± 0,66%) em comparação com a farinha de trigo branca (2,3%), e minerais Ca (270,21 ± 0,23mg/100g), Mn (7,55 ± 0,88mg/100g) e Fe (5,21 ± 0,43mg/100g), podendo ser utilizada para suplementação alimentar. Este estudo chegou à conclusão que é possível obter uma farinha do subproduto do abacaxi segura para a utilização em novas formulações, enriquecendo nutricionalmente novos produtos ou consumida de forma *in natura*.

PALAVRAS-CHAVE: *Ananas comosus* L. Merrill, resíduos agroindustriais, farinha, fibras, minerais.