



**OBTENÇÃO DE PRODUTO FARINÁCEO A PARTIR DE RESÍDUOS
AGROINDUSTRIAIS POR DIFERENTES MÉTODOS DE SECAGEM**

Aline Priscila de França Silva¹, Ana Regina Nascimento Campos²

RESUMO

A produção de frutas destina-se principalmente à demanda por frutas *in natura*, no entanto, o mercado mundial apresenta uma tendência de produtos processados e em geral, os resíduos provenientes da industrialização de frutas envolvem quantidades apreciáveis de casca, sementes, bagaço, coroa ou até mesmo a polpa, dependendo do fruto, e o não aproveitamento dos mesmos constitui desperdício. O objetivo deste trabalho foi a obtenção e caracterização física e química do produto farináceo originado de resíduos agroindustriais, elaborados a partir da secagem em estufa e forno micro-ondas (FMO). A aquisição dos resíduos foi realizada diretamente junto a empresa de fabricação de sucos concentrados, localizada na cidade de Nova Floresta, Paraíba. A elaboração do produto farináceo em estufa ocorreu na temperatura de 60 °C por 8 h e apresentou 8,82 % de Teor de água (TA), aw 0,53, pH de 4,13, Sólidos solúveis totais (SST) de 12 °Brix, resíduo mineral fixo (RMF) de 4,51 % e proteína bruta (PB) de 6,0 %. A rampa de aquecimento utilizada para obtenção da farinha em FMO foi constituída de 3 ciclos de 6 min, totalizando 18 min de secagem, utilizando 50 % de potência do forno e 50 g de amostra. Ao final desse processo o produto apresentou 14,01 % de TA, aw 0,53, pH 4,12, SST de 11 °Brix, RMF de 3,31 % e PB de 5,24 %. Os produtos apresentaram características físicas e químicas dentro dos padrões estabelecidos, demonstrando ser um produto que poderá, posteriormente, ser utilizado na formulação de novos produtos alimentícios.

Palavras-chave: resíduos, secagem, farinha.

¹Graduando em Licenciatura em Química, Unidade Acadêmica de Biologia e Química, UFCG, Cuité, PB, e-mail: alinepriscila33@gmail.com

²Licenciatura em Química, Professora Doutora, Unidade Acadêmica de Biologia e Química, UFCG, Cuité, PB, e-mail: arncampos@ufcg.edu.br

ABSTRACT

Fruit production is mainly intended for the demand for fresh fruits; however, the world market has a trend of processed products and in general, fruit industrialization residues involve appreciable amounts of bark, seeds, bagasse, even the pulp, depending on the fruit, and not using them is wasteful. The objective of this work was the physical and chemical characterization of the farinaceous product originated from agroindustrial residues, made from oven drying and microwave oven (FMO). The acquisition of the waste was carried out directly with the company of manufacture of concentrated juices, located in the city of Nova Floresta, Paraíba. The preparation of the farinaceous product in greenhouse occurred at a temperature of 60 °C for 8 h and presented 8,82 % of Water content (TA), aw 0,53, pH of 4,13, Total soluble solids (SST) of 12 ° Brix, fixed mineral residue (RMF) of 4.51 % and crude protein (PB) of 6.0 %. The heating ramp used to obtain the flour in WMO was composed of 3 cycles of 6 min, totaling 18 min of drying, using 50 % oven power and 50 g of the sample. At the end of this process the product had 14.01 % TA, aw 0.53, pH 4.12, SST of 11 °Brix, RMF of 3.31 % and PB of 5.24 %. The products presented physical and chemical characteristics within the established standards, proving to be a product that could later be used in the formulation of new food products.

Key words: waste, drying, flour.