



## **PROCESSAMENTO E QUALIDADE DA FARINHA ELABORADA COM RESÍDUOS DE PIMENTÕES EM DIFERENTES TEMPERATURAS**

Charlene Maria de Alcântara <sup>1</sup>, Franciscleudo Bezerra da Costa <sup>2</sup>

### **RESUMO**

A secagem dos resíduos de pimentões é muito importante, pois torna um produto de alta perecibilidade estável e de estocagem prolongada. As farinhas dos resíduos de pimentões vêm a ser um produto de simples acesso que possibilita a utilização desses restos na culinária de forma prática. Dessa forma, objetivou-se produzir e avaliar a qualidade da farinha elaborada com resíduos de pimentões obtidos por secagem em estufa com circulação e renovação de ar e seu potencial de aplicação na alimentação. O experimento foi realizado no Laboratório de Química, Bioquímica e Análise de Alimentos do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, da Universidade Federal de Campina Grande, Campus Pombal/PB. Para a obtenção da farinha foram utilizados resíduos (pedúnculos e sementes) de pimentões provenientes de um trabalho de Tese de Doutorado em Engenharia de Processos/UFPA. O experimento foi conduzido em delineamento inteiramente casualizado, com 3 temperaturas de secagem (50, 60 e 70 °C), cada tratamento em 5 repetições. As análises realizadas foram rendimento, atividade de água, densidade, solubilidade, umidade, cinzas, coloração, sólidos solúveis, pH, acidez titulável, ratio, açúcares totais, açúcares redutores, açúcares não redutores, ácido ascórbico, clorofila e carotenoides, compostos fenólicos totais, flavonoides e antocianinas. As farinhas dos resíduos de pimentões obtiveram baixa  $a_w$  e alta solubilidade, mantendo componentes como: açúcares, ácido ascórbico, carotenoides, flavonoides, antocianinas e compostos fenólicos, indicando que a secagem é uma alternativa de aproveitamento dos resíduos de pimentões advindos de restaurantes, indústrias de processamento e cooperativas.

**Palavras-chave:** *Capsicum annum* L., Umidade, Porosidade.

---

<sup>1</sup> Graduanda em Engenharia de Alimentos, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFPA, Pombal, Paraíba, e-mail: charlenealcantara7@gmail.com

<sup>2</sup> Professor Doutor, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFPA, Pombal, Paraíba, e-mail: franciscleudo@ccta.ufpa.edu.br

## ***FLOUR PROCESSING AND QUALITY PREPARED WITH PEPPER RESIDUES AT DIFFERENT TEMPERATURES***

### **ABSTRACT**

The drying of waste peppers is very important as it makes a product stable high perishability and prolonged storage. Flours of waste peppers come to be a simple access product that enables the use of these remains in cooking in a practical way. Thus it aimed to produce and evaluate the quality of the flour produced with chilli residues obtained by drying in an oven with air circulation and renewal and its potential application in nutrition. The experiment was carried out at the Chemistry, Biochemistry and Food Analysis Laboratory of the Agri-Food Science and Technology Center, Federal University of Campina Grande, Campus Pombal / PB. To obtain the flour, residues (peduncles and seeds) of peppers from a PhD thesis in Process Engineering / UFCG were used. The experiment was conducted in a completely randomized design, with 3 drying temperatures (50, 60 and 70 ° C), each treatment in 5 repetitions. The analyzes performed were yield, water activity, density, solubility, humidity, ash, color, soluble solids, pH, titratable acidity, ratio, total sugars, reducing sugars, non-reducing sugars, ascorbic acid, chlorophyll and carotenoids, total phenolic compounds, flavonoids and anthocyanins. The flours of the pepper residues obtained low aw and high solubility, maintaining components such as: sugars, ascorbic acid, carotenoids, flavonoids, anthocyanins and phenolic compounds, indicating that drying is an alternative for the use of pepper residues from restaurants, industries of processing and cooperatives.

**Key words:** *Capsicum annum* L., Humidity, porosity.