



AVALIAÇÃO DE FATORES NUTRICIONAIS DO RESÍDUO DE PROCESSAMENTO DE MANGABA

Karla Maria Cardoso Silva Gomes de Mendonça Vasconcelos
Orientadora: Profa. Dra. Aldenir Feitosa dos Santos

RESUMO

Atualmente, os resíduos de processamento de frutas, são descartados sem nenhum tratamento no meio ambiente, após passarem pelo processamento para obtenção de sucos, polpas e doces nas agroindústrias. Dentre as diversas frutas a mangaba (*Hancornia speciosa* Gomes), despertou interesse de produtores e consumidores devido às suas características sensoriais atrativas e propriedades benéficas à saúde (elevado valor nutricional e presença de substâncias bioativas). E, considerando que a indústria de processamento de polpa de frutas e sorvetes gera resíduos acima de 1.000 toneladas por ano no Estado de Alagoas, objetivou-se com o trabalho avaliar os fatores nutricionais do resíduo de processamento de mangaba que é desprezado pela indústria alimentícia e, a influência da temperatura na sua produção. O resíduo de processamento da mangaba foi dividido em dois lotes, sendo um deles utilizado para as análises *in natura* (amostra controle) e o outro para a confecção da farinha que foi seca a 50 °C, e dividida em dois lotes: tratamento A (farinha com torras a 110°C e 130°C) e no tratamento B (farinha oriunda da secagem a 50°C). Analisou-se as características nutricionais de farinhas considerando os parâmetros físico-químicos: pH, acidez total titulável e sólidos solúveis, além da determinação do teor de umidade, lipídios totais, fibra alimentar total e cinzas, valor energético total, atividade antioxidante, triagem fitoquímica, quantificação de compostos fenólicos e flavonoides, bem como as propriedades funcionais tecnológicas (índice de absorção de água (IAA), índice de solubilidade em água (ISA), índice de absorção de leite (IAL) e índice de solubilidade em leite (ISL) e índice de absorção de óleo (IAO). Na análise foi inferido que os compostos bioativos presentes nos extratos não possuem propriedades significativas de agir como sequestradores de radicais livres. O tratamento térmico, realizado na farinha de resíduos de processamento de mangaba, influenciou nos dados dos fatores nutricionais e das propriedades de absorção e solubilidade, os quais apresentaram diferenças estatísticas. Constatou-se que o valor energético médio da farinha de resíduo de processamento de mangaba foi de 390,04 kcal/100g, equivalente a 19,50% dos valores diários de referência de nutrientes (VDR) de uma dieta de 2000 kcal; carboidratos 36,33g (12,11%VDR); proteínas 11,27g (15,02%VDR); lipídios 22,18g (40,34%VDR); e fibra alimentar 20,09g (80,36%VDR). Além de apresentar parâmetro de umidade (8,02%) e cinzas (1,95%) dentro dos limites da legislação brasileira. Estes resultados credenciam a farinha como uma alternativa viável para o enriquecimento energético de dietas, contribuindo para o desenvolvimento de novos produtos, a redução do descarte desses resíduos e consequentemente para a minimização do impacto ambiental.

PALAVRAS-CHAVE: *Hancornia speciosa* Gomes. Indústria Alimentícia. Composição Centesimal. Antioxidante.