



PIBIC/CNPq-UFPG 2015

DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO NUTRICIONAL E MICROBIOLÓGICA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS OBTIDOS A PARTIR DA FARINHA DA ENTRECASCA DE MELANCIA

Jéssica Lima de Morais¹, Maria Elieidy Gomes de Oliveira²

RESUMO

Considerando a importância do desenvolvimento de novos produtos e a procura por fontes nutritivas alternativas com aplicação em alimentos mais acessíveis à população em geral, a utilização da entrecasca da melancia *in natura* na elaboração de farinhas é uma excelente alternativa para o processamento de diferentes tipos de produtos alimentícios. Desta forma, o presente estudo foi desenvolvido com o objetivo de elaborar e caracterizar os aspectos físico-químicos e microbiológicos de produtos alimentícios obtidos a partir de farinha da entrecasca de melancia. Para tanto, após a obtenção da melancia, a entrecasca foi retirada e utilizada na fabricação da farinha (FEM), a qual foi empregada no processamento de dois produtos alimentícios: barra de cereais e biscoitos tipo "cookie", a partir de técnicas padronizadas em laboratório. A entrecasca da melancia *in natura*, a farinha obtida a partir desta e os produtos foram submetidos às análises físico-químicas e análises microbiológicas, avaliando desta forma a viabilidade de processamento destes produtos como fonte nutritiva. As formulações de barras de cereais e de biscoitos tipo "cookie" elaborados neste estudo apresentaram-se com boa característica nutricional. Assim, conclui-se que a utilização da FEM na elaboração de subprodutos é viável, e que os produtos elaborados possuem fluxograma de processamento aplicável à população geral além de contribuir positivamente com as adequações tecnológicas geradas para o desenvolvimento de produtos derivados da FEM.

Palavras-chave: farinhas não convencionais, qualidade nutricional, produtos alimentícios.

DEVELOPMENT AND CHARACTERIZATION NUTRITIONAL AND MICROBIOLOGICAL OF FOOD PRODUCTS OBTAINED FROM WATERMELON BARK FLOUR

ABSTRACT

Considering the importance of developing new products and the search for alternative nutrient sources for application in foods more accessible to the general public, the use of bast watermelon *in natura* in the preparation of meals is an excellent alternative for processing different types of products food. Thus, this study was developed with the objective to develop and characterize the physical and chemical aspects, microbiological food products obtained from the watermelon bark flour. Therefore, after obtaining the watermelon, the bark was removed and used in the manufacture of flour (FEM), which was used in the processing of two food products: cereal bar and biscuits type "cookie" from standard techniques in the laboratory. The inner bark of watermelon fresh, flour obtained from this and the products were subjected to physical-chemical and microbiological analysis, evaluating thus the processing viability of these products as nutritional source. The formulations cereal bars and cookies type "cookie" developed in this study were in good nutritional characteristics with respect to the macro and micronutrients. Thus, it is concluded that the use of the FEM in the preparation of products is feasible, and that the finished products have processing was applied to the general population and contribute positively to the technological adjustments generated for the development of products derived from the FEM.

Keywords: flour; nutritional quality; food product.

¹Aluna do Curso de Nutrição, Unidade Acadêmica de, UFPG, Cuité, PB, e-mail: jessicamorais-pb@hotmail.com

²Nutrição, Professora Doutora, Unidade Acadêmica de Saúde, UFPG, Campina Grande, PB, e-mail: elieidynutri@yahoo.com.br