

AVALIAÇÃO DA TEXTURA DE MUFFINS ENRIQUECIDOS COM FARINHA DAS CASCAS DE POROROCA E RAMBUTAN

Cuthbert Ivan Davis de Sousa¹, Bruna Jardim da Silva², Ana Betine Bender³, Ícaro Pereira Silva⁴, Tassiane dos Santos Ferrão⁵.

O Brasil é um grande produtor mundial de frutas, porém algumas frutas são poucas exploradas e/ou conhecidas, como a pororoca e o rambutan. Além disso, os resíduos de frutas são geralmente descartados. No entanto, as cascas de frutas podem ser aproveitadas na alimentação como fonte de minerais e fibra alimentar. As fibras possuem benefícios à saúde, podendo auxiliar no funcionamento do intestino e na redução da glicemia. Diante disso, este trabalho teve como objetivo o desenvolvimento e a avaliação do perfil de textura instrumental de *muffins* funcionais enriquecidos com farinha das cascas de pororoca e de rambutan. Foram elaborados *muffins* com diferentes níveis de substituição da farinha de trigo pelas farinhas das cascas de pororoca e rambutan (0%; 2,5%; 5% e 7,5%). Para a fabricação dos *muffins*, além de 150 g da farinha e/ou mistura de farinha, foram usados como ingredientes 25 g de margarina e chocolate; 2,5 g de fermento químico; um ovo (aproximadamente 50 g); 100 g de açúcar; e 75 ml de leite. Os ingredientes foram misturados em batedeira doméstica (4,5 min), após a massa preparada (90 g) foi posta em formas de papeis individuais e levadas ao forno industrial por 25 minutos a 220 °C. Os *muffins* assados foram resfriados a temperatura ambiente e embalados em sacos de polipropileno até a realização das análises. Os perfis de textura de fatias dos *muffins* (10 mm) foram analisados em texturômetro TA-XTPlus, usando uma probe cilíndrica de alumínio de 75 mm de diâmetro (P/75). Os *muffins* foram avaliados quanto aos parâmetros de dureza, elasticidade, coesividade, gumosidade e mastigabilidade. Os resultados foram analisados estatisticamente através de Teste de Tukey utilizando o programa Statistica 7.0. Os resultados demonstraram que a elasticidade e a coesividade dos diferentes *muffins* desenvolvidos não apresentou mudanças significativas estatisticamente. Já a dureza, gumosidade e a mastigabilidade não foram afetadas com a inclusão de até 5% da farinha das cascas, apresentando redução significativa destes parâmetros no *muffin* com 7,5% de substituição. Dessa forma, os resultados da análise de textura evidenciaram que a inclusão de até 5% da farinha das cascas de pororoca e rambutan não afetou a textura dos *muffins*, apesar de um provável aumento favorável do teor de fibra alimentar e minerais devido a adição das cascas. Assim, foi possível o desenvolvimento de *muffins* com uma maior qualidade nutricional sem afetar as características de textura do produto.

Palavras-chave: *Muffin*, Pororoca, Rambutan, Textura.

Apoio financeiro: PIBICT/IFRR.

¹ Bolsista do PIBICT - IFRR/Campus Novo Paraíso. E-mail: cuthbert_1969@hotmail.com

² Discente do Curso Técnico de Agroindústria- IFRR/Campus Novo Paraíso.

³ Doutoranda do Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de alimentos – UFSM.

⁴ Professor do IFRR/Campus Novo Paraíso.

⁵ Professora do IFRR/Campus Novo Paraíso.