

## DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DA FARINHA DAS CASCAS DE ABÓBORA

*Bruna Jardim da Silva<sup>1</sup>, Cuthbert Ivan Davis de Sousa<sup>2</sup>, Braulio Crisanto Carvalho da Cruz<sup>3</sup>, Ícaro Pereira Silva<sup>3</sup>, Tassiane dos Santos Ferrão<sup>4</sup>.*

A região Sul de Roraima possui uma grande diversidade vegetal, no entanto, grande parte dos frutos e hortaliças é desperdiçada por excesso de produção e/ou falta de processamento. Este desperdício é visível nas pequenas propriedades e, até mesmo, no Campus Novo Paraíso (CNP) do Instituto Federal de Roraima. No CNP, são cultivados vários frutos e vegetais, como a abóbora. No entanto, em época de produção, os resíduos das abóboras não eram aproveitados. Diante do exposto, este trabalho teve como objetivo desenvolver uma farinha com as cascas da abóbora e realizar a caracterização físico-química da mesma. Para isso, as abóboras colhidas no CNP foram lavadas, sanitizadas com hipoclorito de sódio por 15 minutos, lavadas novamente e descascadas manualmente. As cascas foram secas em estufa com circulação forçada de ar a 60 °C por 15 horas. As cascas secas foram moídas em liquidificador e peneiradas para a obtenção da farinha. A farinha foi armazenada em recipiente de polipropileno a -20 °C até a realização das análises. A amostra foi analisada quanto à cor e composição química (umidade, cinzas e proteína bruta). A análise de cor foi realizada em colorímetro Delta, utilizando o sistema de cor CIELab, iluminante D65 e ângulo de observação de 10 °, observando os parâmetros de cor  $a^*$ ,  $b^*$ , croma, luminosidade e Ângulo *Hue*. O teor de umidade da farinha foi determinado por secagem em estufa a 105 °C até peso constante. A concentração de cinzas foi avaliada por incineração da amostra em mufla a 550 °C por 5 horas. A proteína bruta foi analisada pelo método de Micro-Kjeldahl, usando fator de correção de 6,25. Os resultados da análise de cor quanto aos parâmetros Luminosidade (58,08),  $a^*$  (-1,48),  $b^*$  (35,16), Croma (35,19) e Ângulo *Hue* (92,41) demonstraram que a farinha apresenta uma coloração amarela clara. A farinha apresentou 10,15% de umidade, teor de cinzas de 8,38% e 13,92% de proteína bruta. Dessa forma, a caracterização da farinha das cascas de abóbora evidenciou que a mesma apresenta qualidade nutricional devido ao teor de minerais e proteínas presentes. Além de apresentar coloração favorável para a inclusão em produtos alimentícios.

**Palavras-chave:** Abóbora, Cascas, Farinha, Proteína.

**Apoio financeiro:** INOVA/IFRR.

<sup>1</sup> Discente voluntária INOVA - IFRR/Campus Novo Paraíso.

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

<sup>3</sup> Professor do IFRR/Campus Novo Paraíso.

<sup>4</sup> Coordenadora do projeto INOVA do IFRR/Campus Novo Paraíso. E-mail: tassiane.ferrao@ifrr.edu.br