

ELABORAÇÃO E ANÁLISE DE COR DA FARINHA DE RESÍDUOS AGROINDUSTRIAIS

Wanderson Moraes de Sousa¹, Vitória Claudia Machado², Brainer William Cruz dos Santos³, Elisvanir Ronaldo Simões⁴, Tassiane dos Santos Ferrão⁵

Resumo: O rambutan (*Nephelium lappaceum*) faz parte da família *sapindaceae*, é uma fruta rica em vitamina C, carboidratos, proteínas, cálcio e fósforo. A pororoca, nativa da região norte, pertence à espécie *Dialium guianense*, ainda pouco estudada, sendo escassos os trabalhos quanto à sua caracterização nutricional. O desperdício de alimentos gerados pela não utilização de partes das frutas como as cascas e sementes é um problema mundial. Dessa forma, o processamento dos resíduos agroindustriais é uma grande oportunidade de aproveitamento de subprodutos, gerando agregação de valor e utilização sustentável desses resíduos que seriam desperdiçados pelas agroindústrias. O objetivo desse trabalho foi elaborar farinhas das cascas de pororoca e rambutan e analisar os parâmetros de cor das mesmas. Para a elaboração das farinhas das cascas de resíduos agroindustriais, frutos de pororoca e rambutan foram primeiramente lavados, sanitizados com hipoclorito de sódio por 15 minutos e enxaguados em água corrente. Após, os frutos foram descascados manualmente e as cascas foram secas em estufa com circulação de ar por 14 horas a uma temperatura de 60 °C. A análise de cor das farinhas 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. Ao fim da análise os resultados dos parâmetros de cor (média de quatro leituras) da farinha de rambutan foram: 41,09 de luminosidade; 25,05 de croma; 11,13 de a*; 22,43 de b*; e 63,61 de ângulo Hue. Na farinha da pororoca os resultados foram: 46,33 de luminosidade; 27,83 de croma; 14,91 de a*; 24,25 de b*; e 60,59 de ângulo Hue. As amostras apresentaram diferença significativa para todos os parâmetros analisados. Assim, apesar de todas as farinhas apresentarem colocação em tons de marrom, a farinha das cascas de rambutan demonstrou cor mais escura que a farinha das cascas de pororoca, devido ao menor valor de luminosidade.

Palavras-chave: Análise, Luminosidade, Pororoca, Rambutan.

Apoio financeiro: INOVA/IFRR.

¹Aluno do curso Técnico em Agroindústria IFRR/Campus Novo Paraíso. E-mail: wandersonmoraidesousa@gmail.com

²Bolsista PIBICT - IFRR/Campus Novo Paraíso.

³Professor do IFRR/Campus Novo Paraíso.

⁴Professor do IFRR/Campus Novo Paraíso.

⁵Professor do IFRR/Campus Novo Paraíso.