

Programa Institucional de Bolsas
de Iniciação Científica PIBIC

23 a 25
outubro

Pró-Reitoria de Pesquisa - Pibic/CNPq
Pró-Reitoria de Graduação - SAE/Unicamp



T0966

AVALIAÇÃO DO COMPORTAMENTO REOLÓGICO DA ADIÇÃO DE MALTODEXTRINA E FARINHA DA CASCA DO MARACUJÁ EM SEU SUCO

Kaian Castro Garcia (Bolsista PIBIC/CNPq), Carlyne Bitencourt Faria e Prof. Dr. Flávio Luís Schmidt (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O Brasil é o maior produtor mundial de maracujá e maior exportador de suco concentrado. A casca do maracujá é um resíduo subaproveitado, possuindo muitas propriedades nutricionais, sua incorporação em alimentos deve ser incentivada. Em vista disto e também das vantagens do aproveitamento da casca do maracujá, este trabalho teve como objeto levantar informações relevantes da literatura sobre essas propriedades nutricionais e funcionais da farinha da casca de maracujá e ainda avaliar a composição do suco e da farinha do fruto, comparando com dados de estudos anteriores. Após o levantamento de informações e coleta de dados das análises, concluiu-se que os dados se apresentaram comparáveis aos de estudos anteriores, ressaltando o potencial tecnológico deste alimento a ser explorado pela indústria.

Fruta - Reologia - Bebida