

## **Utilização da casca do abacaxi para o desenvolvimento de produtos de panificação**

Autor: Mariane Palacios;

Email: marianealvesp@hotmail.com

Orientador (a): Flávia Santos Twardowski Pinto

Coautores: Yasmin Ferrari, André Berzagui

Instituição: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - campus Osório

Área: Ciências Agrárias

Resumo: A indústria de alimentos vem sendo constantemente desafiada a desenvolver novos produtos a fim de atender o mercado consumidor. Enquanto observa-se o crescimento do número de pessoas preocupadas em aumentar a ingestão de fibras alimentares em suas dietas visando uma alimentação mais saudável a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), através de pesquisa realizada pelo IBGE, afirma que o consumo de fibras pela população brasileira é insuficiente em 68% da população brasileira. Tendo em vista que a casca do abacaxi é um resíduo agroindustrial e que a mesma possui fibras, o objetivo deste projeto é elaborar a farinha da casca do abacaxi e utilizá-la no desenvolvimento de um produto de panificação. A casca do abacaxi está sendo produzido em moinho tipo Arbel, modelo MCF55, com granulometria inferior a 115 mesh. O produto de panificação produzido, um pão integral, será avaliado por assessores sensoriais através de um método quantitativo, método de escala hedônica estruturada de 9 pontos, onde 1 corresponde a “desgostei muitíssimo”, 5 “nem gostei nem desgostei” e 9 a “gostei muitíssimo”. A Análise de Variância será utilizada para avaliar a significância dos resultados obtidos a 5% e 10%. Os produtos de panificação serão utilizados como veículos para incorporação de fibras, tornando desta forma este projeto uma alternativa viável para a utilização de um resíduo agroindustrial no desenvolvimento de novos produtos.