



ANÁLISE DO POTENCIAL DE UTILIZAÇÃO DO RESÍDUO DE GOIABA PARA O DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS

Amanda Bastos da Silva, Afonso Motta Ramos, Ligia Portugal Gomes Rebello

A goiaba é um fruto de destaque por seu valor nutritivo, boa aceitação e aplicação industrial, sendo o Brasil um dos maiores produtores mundiais. A produção em escala industrial no país teve início nos anos 70, direcionada para o mercado nacional e internacional. Hoje, além do consumo *in natura*, produtos como goiabada, sorvetes, geléia e suco são as principais formas de consumo do fruto. O processamento da goiaba gera em torno de 30 % de resíduos, no Brasil aproximadamente 200 mil toneladas de goiaba são processadas por ano, obtendo cerca de 20 mil toneladas de resíduos. Com isso, surgem problemas de ordem econômica e ambiental, pois uma grande parte do resíduo é descartada inadequadamente. Em contrapartida, tal resíduo pode ser fonte de nutrientes sendo aproveitado de forma sustentável e inteligente, como por exemplo, no desenvolvimento de novos produtos. O objetivo deste trabalho foi investigar o potencial de utilização do resíduo de goiaba no desenvolvimento de novos produtos. O resíduo de goiaba foi obtido do setor de processamento de frutas e hortaliças do IFF - Bom Jesus. Após o fruto passar pelo despulpamento, o resíduo foi seco em estufa com circulação de ar forçada a 50 °C por 24 h e triturado em moinho de facas obtendo-se uma farinha. A farinha obtida foi analisada em triplicata quanto aos teores de umidade, cinzas e lipídios, adotando-se a metodologia do Instituto Adolfo Lutz, 2004. Para umidade, os valores variaram de 4,73 a 8,51%. Uchoa e colaboradores (2008) obtiveram 3,33 % enquanto Kobori & Jorge (2005) encontraram 11,2 %. A baixa umidade favorece a conservação do produto, pois a água livre é responsável pela deterioração do mesmo. Na análise de cinzas foram detectados valores entre 2,27 a 2,84 %, pode-se associar esses resultados a alta concentração de minerais presentes na farinha. Abud & Narain (2009) encontraram valor de 2,32 %, semelhante aos obtidos neste estudo, já Júnior et al., (2006) detectaram 3,43 %. A fração lipídica variou de 6,44 a 7,70 %, os valores encontrados por Santos (2011) e Silva (2012) foram 9,58 %, a diferença pode estar relacionada às novas tecnologias e aos novos cultivares altamente produtivos. Os resultados obtidos até o momento sugerem a farinha do resíduo da goiaba como uma nova fonte alimentícia para o consumo humano. Porém, para confirmar tal fato, assim como as propriedades nutricionais são necessárias pesquisas adicionais.

Palavras-chave: Goiaba, resíduo, desenvolvimento de novos produtos.

Instituição de fomento: CNPq e IFFluminense.