

ALTERNATIVAS PARA APROVEITAMENTO DAS RASPAS DA FABRICAÇÃO DE MINICENOURAS. SILVA, N. C. M.(1); MACHADO, C. M.M.(2); MORETTI, C. L.(1) SILVA, M. A.(1). Faculdade de Tecnologia de Alimentos, Centro Federal de Educação Tecnológica de Cuiabá, São Vicente - MT, Brasil. (2) Laboratório de Pós-Colheita, Embrapa Hortaliças, C.P. 218, 70359-970, Brasília, DF, Brasil. E-mail: cristina@cnph.embrapa.br

Os produtos minimamente processados têm como principais objetivos oferecer frescor, praticidade e comodidade, uma vez que, na maioria das vezes, não necessitam de subsequente preparo para serem consumidos. A cenoura é uma das principais hortaliças minimamente processadas no Brasil, vendida nas mais diversas formas. Contudo, no processamento mínimo para obtenção de minicenouras há uma perda, na forma de raspas, de cerca de 30% em massa que, atualmente, têm sido utilizadas apenas na produção de composto orgânico, posteriormente utilizado como adubo. Acredita-se, entretanto, que o uso destes resíduos na alimentação humana possa tornar ainda mais viável a atividade de processamento mínimo no país. Assim, testou-se, neste trabalho, o uso do subproduto na forma de raspas ou farinha de cenoura na formulação de bolo, biscoito, sequilhos, geléia, doce, bombom, barra de cereal, suflê, croquete e papinha para bebê. Os produtos elaborados foram submetidos à avaliação sensorial por 20 provadores não treinados quanto a sua textura, sabor, aroma e aceitação geral por meio de uma escala de 1 a 7 pontos, onde o ponto 1 correspondia ao “desgostei muito” e o 7 “gostei muito”. Houve um predomínio de respostas “gostei” e “gostei muito” em todos os atributos estudados para os produtos bolo, papinha, croquete e suflê, revelando uma alta aceitação das formulações elaboradas. Já os produtos biscoito, sequilhos, bombom e doce tiveram notas um pouco menores (maioria das notas entre gostei e gostei pouco). Os produtos geléia e barra de cereais tiveram seu atributo “textura” avaliado com menores notas (entre desgostei e desgostei pouco) denotando a necessidade de reformulação.