

COMPOSIÇÃO MINERAL DE BISCOITOS ELABORADOS COM FARINHA DO MESOCARPO EXTERNO DO PEQUI

SOARES JÚNIOR, M.S (1).; REIS, R. C (1).; SANTOS, D. C (2).; LACERDA, D.B.C.L (1).; KOAKUZU, S.N (2).; BASSINELLO, P.Z (2).;

Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos/Universidade Federal de Goiás - Campus Samambaia - Rodovia Goiânia / Nova Veneza, Km 0 - Caixa Postal 131, CEP 74001-970, Goiânia, GO, Brasil. E-mail: dira.betania@gmail.com. (2)Embrapa Arroz e Feijão, Laboratório de Análise e Tecnologia de Alimentos. Santo Antônio de Goiás, GO.

Palavras chave: pequi, Cerrado, biscoito.

O pequi (*Cariocar brasiliense* Camb) é um fruto típico do Cerrado brasileiro, muito apreciado pela população local. Embora seja bastante consumido, seu potencial de aproveitamento é muito baixo, uma vez que a parte comestível representa apenas 8,5% do fruto. Este trabalho teve por objetivo determinar a composição mineral da farinha do mesocarpo externo do pequi (FMEP) e de biscoitos elaborados com esta farinha. As proporções de FMEP utilizadas em substituição à farinha de trigo foram 0%, 12,5%, 25%, 37,5% e 50%. O teor de ferro, zinco, magnésio, cálcio e manganês foi determinado conforme métodos validados e os resultados foram analisados estatisticamente pelo teste Tukey, ao nível de 5% de significância. A FMEP possui 3,06mg/100g de ferro, não possui zinco, 551mg/100g de magnésio, 187,56mg/100g de cálcio e 15,28mg/100g de manganês. Os biscoitos não apresentaram diferenças significativas em relação ao ferro, no entanto, todos foram significativamente diferentes em relação ao zinco, tendo maior teor, o biscoito sem FMEP (0,74mg/100g), e menor, o biscoito com 50% de FMEP (0,01mg/100g). Para o magnésio, com exceção dos biscoitos com 0% e 12,5% de FMEP, todos

apresentaram diferenças significativas, sendo o menor valor encontrado no biscoito com 0% de FMEP (34,38mg/100g) e o maior, no biscoito com 50% de FMEP (61,17mg/100g). Quanto ao cálcio, os biscoitos com 0% (158,80mg/100g) e 12,5% de FMEP, assim como os com 25% (186,15mg/100g) e 37,5% de FMEP não diferiram significativamente entre si, no entanto, todos foram significativamente diferentes do biscoito com 50% de FMEP (187,67mg/100g). Em relação ao manganês, os biscoitos elaborados com 0%, 12,5%, 25% e 37,5% de FMEP, bem como os produzidos com 12,5%, 25%, 37,5% e 50% (2,29mg/100g) de FMEP, não apresentaram diferenças significativas entre si. A utilização de 50% de FMEP em biscoitos influencia positivamente no conteúdo de magnésio, cálcio e manganês.