

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DE BISCOITOS
ELABORADOS COM RESÍDUO DE CAJU E DE MARACUJÁ (1)

SANTANA, M.F.S.(2); SILVA, I.C. (3); SILVA, E.F.L. (3)

(1) Parte do projeto DCR/CNPq convênio FAPEPI da primeira autora (2) DSc. Pesquisadora da Embrapa Amazônia Oriental. email: msantana@cpatu.embrapa.br (3) Aluna do curso de agronomia da Universidade Federal do Piauí.

O aproveitamento de resíduos da agroindústria oferece uma nova alternativa para indústria de alimentos no desenvolvimento de novos produtos e esta tem grande interesse no uso potencial de resíduos de frutas e hortaliças, como cascas, bagaços, membranas, vesículas, sementes e aparas, que são gerados em grande quantidade, tornando-se poluentes ao meio ambiente. Neste trabalho são apresentados os efeitos da adição de farinha do resíduo de caju (*Anacardium occidentale L.*) e maracujá (*Passiflora edulis L.*), obtidos da extração da polpa, adicionadas à farinha de trigo na elaboração de biscoitos, através de análise química e sensorial. O resíduo foi transformado em material desidratado, particulado e peneirado, obtendo-se granulometria abaixo de 20mm. Foram elaborados os biscoitos com substituição de 10, 20 e 30% da farinha de trigo pela farinha de caju e de maracujá. Os biscoitos com substituição de 10% da farinha de caju e de maracujá apresentaram maior nível de aceitação por um público de 50 provadores não treinados, quanto aos parâmetros de aroma, sabor e textura. Com estes dados foi possível concluir que os materiais possuem boa qualidade tecnológica e que os biscoitos apresentam uma boa alternativa de uso para estes resíduos pela aceitabilidade e disponibilidade regional, constituindo-se uma agregação de valor a receitas tradicionais e reduzindo o descarte deste resíduo no meio ambiente.

Palavras-chave: subproduto, *Anacardium occidentale*, *Passiflora edulis*.