



**VIII Feira de Ciências e Tecnologia do Município de Senhor do Bonfim e do Território de Identidade do Piemonte
Norte do Itapicuru**

18 de outubro de 2024



ELABORAÇÃO DE BISCOITOS COM ADIÇÃO DE SEMENTES E CASCA DE GOIABA

Sarah Rackell Dantas Silva¹, Amanda Moura Carvalho¹, Emily Taysa Bonfim de Souza¹, Maria Vitória Dias Cavalcante¹, Cícera Gomes Cavalcante de Lisbôa¹

(1) Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, *Campus Senhor do Bonfim - Senhor do Bonfim, BA*. E-mail: cicera.lisboa@ifbaiano.edu.br

Categoria:	<input type="checkbox"/> Fundamental	<input checked="" type="checkbox"/> Médio/Técnico	<input type="checkbox"/> Subsequente
Forma de apresentação:	<input checked="" type="checkbox"/> Exposição	<input type="checkbox"/> Painel	<input type="checkbox"/> Maquete
Cidade: Senhor do Bonfim			

Resumo:

Todos os anos, especialmente no Brasil, as indústrias alimentícias são responsáveis por um dos maiores índices de descartes residuais orgânicos oriundos das etapas de processamento. Por conseguinte, uma variedade de estudos é direcionada à solução destas adversidades. Principalmente, há um enfoque no reaproveitamento destes resíduos, ainda repletos de capacidades benéficas ao corpo e bem-estar. A goiaba é considerada uma das mais completas e equilibradas frutas, no que diz respeito ao valor nutritivo. Entre os valores observados na análise nutricional, destacam-se os teores em proteínas, fibras, açúcares totais, cálcio, fósforo e potássio e as vitaminas A e C. A casca da goiaba é rica em antioxidantes, como os polifenóis e flavonoides, que têm propriedades anti-inflamatórias e ajudam a combater o estresse oxidativo nas células. As sementes da goiaba são de uma enriquecida fonte de ácidos graxos essenciais, especialmente o ácido linoleico e o ácido oleico, que são benéficos para a saúde cardiovascular. Este trabalho teve como objetivo elaborar biscoitos com adição de casca e sementes da goiaba a fim reduzir o desperdício e minimizar os impactos ambientais associados ao descarte de alimentos, juntamente a fim de introduzir um novo maneirismo de sustentabilidade no setor de processamento agroindustrial. O produto foi elaborado no laboratório de Processamento de Vegetais do IFBAINO, Campus Senhor do Bonfim. Foram utilizados, cascas de goiabas, polpa de goiaba com caroço, açúcar, farinha de trigo, amido de milho e manteiga. O produto obtido foi submetido a um teste sensorial com uso da escala hedônica de 9 pontos, variando de gostei muitíssimo a desgostei muitíssimo. O teste foi realizado com 71 provadores não treinados. De acordo com a análise sensorial, pôde-se observar que o biscoito com resíduo de goiaba apresentou uma média geral de 7,32%, indicando estar na zona de aceitação, que vai de 6 a 9, segundo a escala hedônica. Na avaliação dos atributos sensoriais, destacou-se o sabor com um percentual de aceitação de 94,36%, já para a textura, 57,75%; aroma, 98,48%; aparência, 83,1%; e cor, 87,32%. Esses percentuais garantiram ao produto uma impressão global positiva onde 90,14% dos provadores aprovaram o



**VIII Feira de Ciências e Tecnologia do Município de Senhor do Bonfim e do Território de Identidade do Piemonte
Norte do Itapicuru**

18 de outubro de 2024



biscoito com adição de casca e sementes de goiaba. Com base nos resultados, conclui-se que o produto proporcionou produtos com qualidade nutricional, incremento de fibras alimentares e aceitabilidade sensorial, que contribuem para valorização de partes do fruto desperdiçadas pelas agroindústrias e demais setores econômicos.

Palavras-Chave: Elaboração; biscoitos; sementes; casca; goiaba.

Referências:

NASCIMENTO, R. J., ARAÚJO, C. R., MELO, Potencial **antioxidante de resíduo agroindustrial de goiaba**. Disponível em: <<http://www.tede2.ufrpe.br:8080/tede2/handle/tede2/5098>>. 25 de fevereiro, 2024.

AMORIM, E. G. Elaboração alternativa de produtos a partir de resíduos alimentares. **Veredas Favip**, v. 7, n. 1, 2014.

DUTCOSKY S.D. **Análise sensorial de alimentos**. 4 ed. Curitiba: Champagnat, 2013.

AQUINO, A. C. M. S.; MÓES, R. S.; LEÃO, K. M. M.; FIGUEIREDO, A. V. D.; CASTRO, A. A. Avaliação físico-química e aceitação sensorial de biscoitos tipo Cookies elaborados com farinha de resíduos de acerola. **Revista Instituto Adolfo Lutz**. São Paulo, v. 69, n. 3, p. 379-386, 2010.

STORCKL, C. R.; NUNES, G. L.; OLIVEIRA, B. B.; BASSOL, C. Folhas, talos, Cascas e sementes de vegetais: composição nutricional, aproveitamento na Alimentação e análise sensorial de preparações. **Ciência Rural**, Santa Maria, v. 43, n. 3, p. 537-543, mar. 2013.