

PRODUÇÃO DE COOKIES COM FARINHA DA SEMENTE DO MAMÃO

¹ DIEGO SHIGUEYUKI SAWADA LOPES; ² EDSON LUIZ CAROLLO JUNIOR; ³ MILENA MAYER; ⁴ RENATA VICENTINI DAS CHAGAS; ⁵ DANIELA MIOTTO BERNARDI.

¹ Acadêmico do curso de Nutrição do Centro Universitário da Funcadação Assis Gurgacz, diegoshigueyuki@gmail.com

² Acadêmico do curso de Nutrição do Centro Universitário da Funcadação Assis Gurgacz, juniorcarollo@gmail.com

³ Acadêmica do curso de Nutrição do Centro Universitário da Funcadação Assis Gurgacz, mih.mayer@hotmail.com

⁴ Acadêmica do curso de Nutrição do Centro Universitário da Funcadação Assis Gurgacz, renata.vcentini@outlook.com

⁵ Nutricionista. Doutora em Alimentos e Nutrição. Docente no Centro Universitário da Fundação Assis Gurgacz.

RESUMO

Introdução: As sementes de mamão são ricas em proteína e fibra (40-44,4% e 31,8-48,9%, respectivamente na semente desengordurada) e apresentam concentrações de ácido oléico (71,6-79,1%) semelhantes ao azeite de oliva, além de alto conteúdo lipídico 60% (semelhante ao girassol). Os principais minerais são cálcio (17,3-19,8 mg/g) e fósforo (8,4-10,2 mg/g). Neste contexto, o objetivo do trabalho foi analisar a aceitação do cookie proteico feito a partir da farinha de semente de mamão em comparação ao feito com Whey Protein e farinha de coco. **Materiais e Métodos:** As sementes de mamão foram coletadas em Cascavel, Paraná, no ano de 2019. Inicialmente, as sementes foram colocadas em forno convencional por 40 minutos à 200°C para secarem, posteriormente foram trituradas no mixer para a obtenção da farinha. Para a análise sensorial, 30 provadores aleatórios recebem em sua cabine individual três amostras codificadas (c1 - com farinha de mamão, c2 - com farinha de coco e c3 - com Whey Protein) com números aleatórios de três dígitos, com aproximadamente 10g de cada amostra. Solicita-se aos provadores que analisem sensorialmente as amostras e que deem notas de acordo com a intensidade de preferência. Os valores então são anotados em uma ficha de análise sensorial que continha uma escala hedônica estruturada de nove pontos para avaliar aceitação global, aparência, aroma, sabor, textura, bem como uma escala estruturada de 5 pontos para intenção de compra, entregue aos mesmos, para posterior avaliação. Deve-se enxaguar a boca após cada degustação das amostras e esperar 30-40 segundos. Os testes foram realizados no Laboratório de Nutrição do Centro Universitário da Fundação Assis Gurgacz - Cascavel. O estudo foi realizado por ANOVA e Tukey. Também foi avaliada a composição nutricional (proteína, carboidrato, lipídeos e kcal) por meio do cálculo nutricional. **Resultados:** Em relação a análise sensorial não houve diferença estatística, porém verificou-se as amostras c1, c2 e c3, respectivamente, as seguintes médias e desvios padrões de aceitação global $7,56 \pm 1,08^a$; $8,00 \pm 1,58^a$; $7,63 \pm 2,03^a$; de aparência $7,83 \pm 1,10^a$; $8,23 \pm 1,28^a$; $7,80 \pm 1,95^a$; de aroma $7,66 \pm 1,12^a$; $7,93 \pm 1,37^a$; $7,60 \pm 1,90^a$; de sabor $7,7 \pm 1,5^a$; $8,1 \pm 1,5^a$; $7,5 \pm 2,7^a$; de textura $7,60 \pm 1,42^a$; $8,06 \pm 1,92^a$; $7,36 \pm 3,43^a$; e de intenção de compra $4,26 \pm 0,61^a$; $4,56 \pm 0,59^a$; $4,40 \pm 0,86^a$. Em relação a composição nutricional, verificou-se as amostras c1, c2 e c3, respectivamente, as seguintes quantidades de proteína: 1,96g, 2,08g e 2,63g; carboidrato em 2,49g, 2,90g e 2,57g;

gorduras totais em 4,34g, 4,43g e 4,40g; calorias em 51,57kcal, 54,52kcal e 55,55kcal.

Conclusão: Não houve diferenças significativas nos produtos devido a sua produção, não havendo industrializados, promovendo um equilíbrio de macronutrientes, caracterizando sabor, aroma, aparência e textura semelhantes.

Palavras-chave: cookie, mamão, reaproveitamento.