

ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS COM SEMENTES MELANCIA E MAMÃO

ALLAN EDUARDO VIDAL; RAYSSA ALVES PIMENTEL; DANIELA MIOTTO BERNARDI

¹Acadêmico de Nutrição. Centro Universitário Assis Gurgacz– Paraná, allaneduardovidal@hotmail.com

²Acadêmico de Nutrição. Centro Universitário Assis Gurgacz– Paraná, rayssa.a.pimentel@hotmail.com

³Nutricionista. Doutora em Alimentos e Nutrição. Docente do Centro Universitário Assis Gurgacz– Paraná, danimiottober@gmail.com

RESUMO

Introdução: A melancia e o mamão são de grande importância econômica e nutricional. A melancia um alto valor de licopeno, no qual esse valor é superior sobre de outros frutos e vegetais, sendo ainda uma grande fonte de vitamina C e A, que atuam como antioxidantes para o corpo combatendo os radicais livres, já o mamão é uma fruta que possui além do seu valor nutracêutico é uma grande fonte de betacaroteno, um antioxidante que reduz o risco de câncer e de doenças cardiovasculares. O processamento destas frutas gera uma série de subprodutos, entre os quais se destacam as sementes, as quais apresentam características nutricionais que justificam sua aplicação comercial em outras matrizes alimentícias. . No presente estudo **objetivo** foi desenvolver uma técnica de secagem artesanal das sementes destas frutas e aplicá-las em cookies como uma alternativa de utilização comercial destas sementes. **Metodologia:** Inicialmente as sementes foram extraídas de forma manual, sendo separado em porções de 100g e colocado em microondas (Panasonic®, Brasil) por 1 minuto em potência máxima, esse processo foi repetido entorno de 5 a 6 minutos para obter a secagem por completa. Posteriormente as sementes foram trituradas em liquidificador doméstico (Britania®, Brasil) e passada em uma peneira para obter a farinha da semente que foi utilizada na elaboração de cookies, as quais foram desenvolvidas nas seguintes formulações: FC – farinha controle, F2 - farinha mamão 25%, F3 – farinha mamão 50%, F4 farinha melancia 25%, F5 farinha melancia 50% procedimentos de análise sensorial foram realizados em cabines específicas, as amostras foram servidas em copos com algarismos de 3 dígitos de forma aleatorizada. Foram avaliados a aceitação global, aparência, aroma, sabor, textura das usando uma escala hedônica estruturada de 9 (nove) pontos cujos extremos correspondiam à “gostei muitíssimo – 9” e “desgostei muitíssimo – 1”, também foi avaliado a intenção de compra por meio de uma escala estruturada em 5 (cinco) pontos, cujos extremos correspondiam à “certamente compraria – 5” e “certamente não compraria – 1”. Os dados foram avaliados estatisticamente utilizando ANOVA e Tukey. **Resultados e discussões:** Os atributos aceitação global, aroma, sabor, textura e intenção de compra diferiram estatisticamente ($p < 0,05$) entre as amostras. As médias de aceitação global foram $6,8 \pm 1,8$ A (FC), $6,0 \pm 2,4$ BC (F1), $6,3 \pm 2,2$ AC (F2), $6,8 \pm 1,7$ A (F3), $6,4 \pm 1,8$ AC (F4), para aroma foram $6,8 \pm 1,7$ A (FC), $6,0 \pm 2,2$ BC (F1), $6,2 \pm 2,0$ BC (F2), $7,0 \pm 1,7$ A (F3), $6,6 \pm 1,8$ AC (F4), para sabor $6,9 \pm 1,8$ AC (FC), $5,7 \pm 2,6$ B (F1), $6,3 \pm 2,3$ BC (F2), $6,9 \pm 1,9$ A (F3), $6,5 \pm 2,0$ AC (F4), para textura $6,2 \pm 2,2$ A (FC), $5,9 \pm 2,4$ AC (F1), $6,4 \pm 2,3$ A (F2), $6,0 \pm 2,3$ AC (F3), $5,5 \pm 2,4$ BC (F4), intenção de compra $3,6 \pm 1,2$ A (FC), $3,1 \pm 1,3$ BC (F1), $3,4 \pm 1,3$ AC (F2),

3,5±1,3 AC (F3), 3,2±1,3 BC (F4). **Conclusão:** Foi possível desenvolver um produto com aplicação de semente que são subprodutos do processamento de frutas, uma boa aceitabilidade nos quesitos de aceitação global, aroma, sabor, textura e intenção de compra.

Palavras chave: farinha, sementes, subprodutos