



Evento	Salão UFRGS 2014: SIC - XXVI SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2014
Local	Porto Alegre
Título	Caracterização e utilização de fibra obtida a partir do resíduo do processamento de mirtilo
Autor	CINTIA ALTMANN
Orientador	SIMONE HICKMANN FLORES

A indústria de processamento de frutas tem como subprodutos cascas, sementes e polpa, que são ricos em fibras e compostos antioxidantes e acabam sendo desperdiçados. Existe um interesse em aproveitar esses resíduos para obtenção de novos ingredientes alimentares, devido suas propriedades bioativas e elevado teor de fibras, sendo portanto, benéficos à saúde. Dentre as frutas que geram resíduos de alto valor nutricional, porém ainda com reduzidos estudos quanto seu aproveitamento destaca-se o mirtilo, que é uma das frutas mais ricas em antioxidantes e polifenóis. O objetivo desse trabalho foi investigar a possibilidade do uso de resíduos de mirtilo para a obtenção de fibras ricas em compostos antioxidantes e sua aplicação em produtos alimentícios. Os subprodutos do mirtilo foram submetidos à secagem em secador com circulação de ar a 55°C durante 24 horas. Foram então triturados em moinho e sujeitos à classificação granulométrica em agitador de peneiras, que resultou em partículas menores que 115 mesh. A fibra obtida foi caracterizada em relação à composição centesimal, capacidade de retenção de água e capacidade de retenção de óleo. O teor de compostos fenólicos totais presente na fibra foi determinado pelo método espectrofotométrico de Folin-Ciocalteu. O método DPPH foi empregado com a finalidade de medir a capacidade antioxidante da amostra. A composição centesimal teve como resultado 7,9 % de umidade; 6,9 % de proteína; 3,8 % de lipídeos; 3,8 % de cinzas e 77,5 % de carboidratos. A capacidade de retenção de água e de óleo foi de 3,7 g e de 2,95 g, respectivamente. Como resultado de compostos fenólicos a fibra apresentou 23,59 mg (GAE)/g. Em relação a atividade antioxidante pelo método DPPH a fibra de mirtilo apresentou como resultado 412,13 g fibra/g DPPH. Analisando os resultados, o conteúdo de proteínas e compostos fenólicos foi superior a outras fibras utilizadas comercialmente. Então, foi possível concluir que a fibra tem potencial de aplicação como ingrediente funcional em diversos alimentos. A fibra obtida do resíduo de mirtilo foi utilizada como substituinte de farinha de trigo no desenvolvimento de cookies e obteve-se um produto com boa aceitação sensorial.