



### APROVEITAMENTO INTEGRAL DA PITAYA VERMELHA (HYLOCEREUS POLYHIZUS) COMO FONTE DE FIBRAS EM MACARRÃO

**Autora: Júlia Schwade Surdo**

**Orientadora: Simone Hickmann Flores**

#### INTRODUÇÃO

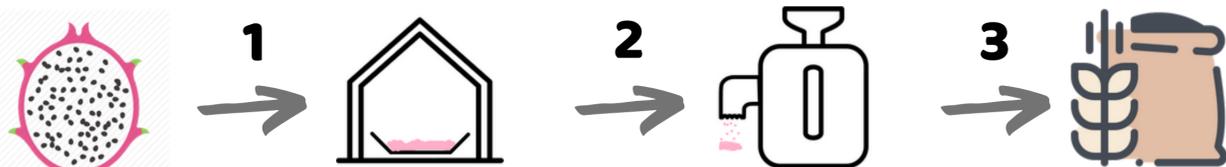
O processamento da fruta pitaya vermelha (*Hylocereus polyhizus*) tem a casca como principal resíduo. A farinha obtida através da casca possui uma alta quantidade de fibras que pode ser adicionada em diversos alimentos a fim de enriquece-los nutricionalmente.

#### OBJETIVO

Adicionar a farinha da casca da pitaya na formulação de macarrão fresco a fim de obter um macarrão que seja fonte de fibras e possa fazer a substituição dos ovos na formulação da massa obtendo um alimento vegano.

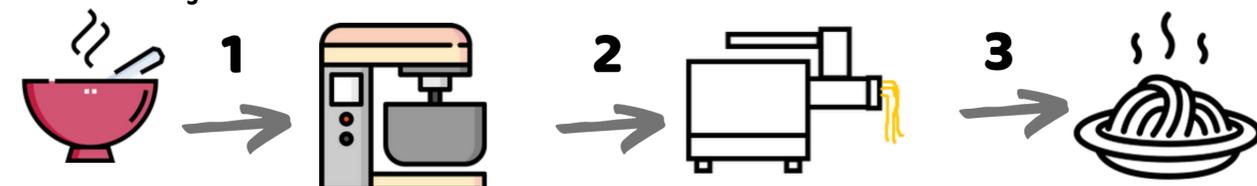
#### METODOLOGIA

Farinha da casca da pitaya:



1) A casca da pitaya é cortada em pequenos pedaços e levada a estufa para secagem; 2) Triturar em moinho de facas; 3) Farinha da casca da pitaya pronta.

Fabricação da massa:



1) Misturar os ingredientes com colher e colocar em misturador até atingir o ponto da massa; 2) Colocar na extrusora; 3) Massa fresca pronta.

#### RESULTADOS E DISCUSSÕES

	Tempo de cozimento (min)	Aumento de peso (%)	Aumento de volume (%)	Perda de sólidos (%)
MFF	4 <sup>a</sup>	186,16 <sup>ab</sup> ± 3,73	101,82 <sup>a</sup> ± 0,00	0,33 <sup>a</sup> ± 0,00
MSO	6 <sup>a</sup>	194,02 <sup>a</sup> ± 2,70	103,63 <sup>a</sup> ± 0,00	0,44 <sup>a</sup> ± 0,02
MCO	8 <sup>a</sup>	180,84 <sup>b</sup> ± 1,68	102,73 <sup>a</sup> ± 0,00	0,32 <sup>a</sup> ± 0,00

O tempo de cozimento, o aumento de volume e a perda de sólidos das massas não apresentaram diferença significativa.



A adição de ovos na formulação reduziu o peso da massa.

As três massas apresentaram diferença entre as colorações.

\*MFF (massa com fonte de fibras), MSO (massa sem ovos), MCO (massa com ovos)

\*Linhas com letras iguais significam que não houve diferença significativa entre os tratamentos a um nível de 5% de significância.

#### CONCLUSÃO

A formulação de macarrão adicionada da farinha da casca da pitaya obteve características físicas adequadas e semelhantes às outras formulações. Isso leva a crer que a farinha pode ser utilizada para substituir os ovos e obter um produto vegano com fonte de fibras.