



Evento	Salão UFRGS 2020: SIC - XXXII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2020
Local	Virtual
Título	Reaproveitamento de Resíduos das Indústrias de Alimentos
Autor	MARIANA ALMEIDA GOMES
Orientador	ALINE SCHILLING CASSINI

Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Aluna: Mariana Almeida Gomes

Orientadora: Aline Schilling Cassini

REAPROVEITAMENTO DE RESÍDUOS DAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS

O mamão é uma fruta amplamente produzida no Brasil, as condições climáticas são favoráveis bem como as características do solo. O mamão é uma fruta rica em nutrientes, vitaminas e minerais, contudo, grande parte da fruta não é consumida, gerando resíduo. Considerando essa quantidade significativa de resíduos e a preocupação cada vez maior com a sustentabilidade levou-se em consideração a possibilidade de reaproveitamento desses resíduos.

O principal objetivo desse projeto de pesquisa foi a determinação da composição centesimal e do conteúdo de fenólicos totais presentes nas sementes de mamão após a secagem e trituração para obtermos a farinha dessas sementes tanto para a variedade papaia quanto para a variedade formosa. Escolhemos essas duas variedades, pois são as mais consumidas no Brasil e, portanto, apresentam o maior contingente de resíduos.

Esse trabalho foi realizado no Laboratório de Tecnologia e Processamento de Alimentos (LATEPA). Durante a pesquisa, primeiramente, realizamos cortes axiais, retiramos as sementes e separamos por variedades. Essas sementes foram utilizadas no experimento de secagem no qual utilizamos cápsulas metálicas e colocamos aproximadamente 5 g de cada semente.

Além do teste de secagem também fizemos a análise de compostos fenólicos através do método de FolinCiocalteau. Para essa análise utilizamos a farinha seca a 60°C e realizamos extrações exaustivas nessas amostras para determinar o número de extrações necessárias, após isso, fizemos a extração qualitativa.

Como resultado dessas análises concluímos que a maior parte da composição dos mamões in natura é a água, sendo sua farinha obtida em 1,5h. A concentração de fenólicos se encontraram dentro da faixa de valores da literatura ($30,32 \pm 6,90$ a $1132,41 \pm 162,58$ mg EAG/100 g, bs de semente) (MAISARAH et al., 2013; ZHOU et al., 2011).