

ANÁLISE BROMATOLOGICA DE CUPCAKES DESENVOLVIDOS COM FARINHA DE SEMENTE DE MAMÃO FORMOSA

Letícia da Silva de BARROS*
Bianca de Souza MARTINS**
Ana Carolina Bom CAMARGO***

RESUMO

INTRODUÇÃO: A produção de mamão no Brasil é de milhões de toneladas por ano. No fruto do mamão encontram-se vitaminas e minerais e suas sementes são ricas em compostos fenólicos que desempenham papel importante na redução de radicais livres, sendo benéficos e essenciais em diversas funções fisiológicas, tendo ação também no processo inflamatório e sistema imunológico. **OBJETIVO:** O objetivo deste estudo é reutilizar a semente de mamão como um subproduto que irá ser adicionado às refeições devido o seu alto valor nutricional e benefícios em diversas síndromes metabólicas. **METODOLOGIA:** Para a análise bromatológica foram coletadas quatro amostras das formulações de cupcakes, sendo a amostra de cupcake A (com farinha da semente de mamão) e B (sem farinha da semente de mamão) e outra amostra da farinha de semente de mamão. Verificou-se a o teor de cinzas, umidade, gorduras, proteínas e fibras. **RESULTADO:** A amostra A apresentou maior concentração de matéria seca, extrato etéreo e fibras, sendo respectivamente 76,3%, 24, 82% e 1,84%. A amostra B obteve maior concentração de matéria mineral, umidade e proteína, sendo 35,3%, 35,3%, 8,68%. A amostra A é caracterizada com maior composição de extrato etéreo, pois, a semente de mamão presente na amostra é rica em compostos fenólicos, podendo ser óleos essenciais, segundo (SANTANA, *et al.* 2019) e de acordo com (JORGE, *et al.* 2018), a farinha semente de mamão em principal o formosa, são resíduos caracterizados como alto valor nutricional tendo 26% de lipídeos, 25% de proteínas e é 29% de fibras. **CONCLUSÃO:** Conclui-se que a semente de mamão pode ser aplicada para a produção de farinha com alta qualidade tecnológica, diminuindo o aumento de resíduo orgânico, além de apresentar um novo produto na indústria alimentícia. Porém, é necessário que seja feito maiores estudos que estão relacionados com a composição centesimal da farinha, devido seu potencial nutritivo.

Palavras-chave: Mamão. Farinha da semente de mamão. Análise bromatológica. Síndromes metabólicas.

* lethicia_barros018@hotmail.com

** biancamartins11@hotmail.com

*** acbcmargo@funecsantafe.edu.br