

FARINHA DE CASCAS DE BETERRABA: AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA

Vanessa Zorzan

Andreia da Silva

Claudia Eugenia Castro Bravo

Ellen Porto Pinto

As indústrias de alimentos geram grandes quantidades de resíduos proveniente de seus processamentos. Os resíduos desses produtos são descartados de forma inadequada -gerando problemas ambientais -. Uma alternativa para o aproveitamento desse tipo de resíduo é a fabricação de farinha. O presente trabalho teve como objetivo elaborar farinha de cascas de beterraba e avaliar suas características físico-químicas e microbiológicas. As cascas de beterraba higienizadas foram submetidas à secagem em estufa com circulação de ar forçada por 4 horas a 60, 70 e 80°C. As cascas desidratadas foram moídas e embaladas à vácuo. Foram realizadas as seguintes análises nas farinhas obtidas: umidade, pH, cinzas, lipídeos, carboidratos, proteínas, fibras, coliformes totais, Bacillus cereus e Salmonella. Os teores de umidade das farinhas analisadas ficaram abaixo de 15%, estando dentro do preconizado pela legislação vigente para farinhas. O nutriente carboidrato se destaca com 47,4 a 49,5%, seguido da fibra alimentar que representou 19,5 a 20,4%. A proteína foi alta, 12,6 a 13,1%, assemelhando-se a algumas farinhas de cereais. O total de minerais (como cinzas) também foi considerável de 8,2 a 9,4%. Já, o teor de lipídeos, como esperado, foi baixíssimo, atingindo um máximo de 0,8%. As farinhas avaliadas apresentaram < 3 NMP.g-1 para coliformes totais, < 1,0x10³ UFC.g-1 para Bacillus cereus e ausência de Salmonella sp, estando dentro dos padrões exigidos pela legislação. As farinhas apresentaram teor destacado para a fibra alimentar, carboidrato, proteína, total de minerais e reduzido para lipídeo. A farinha das cascas de beterraba pode ser considerada uma boa fonte de nutrientes para a dieta humana e podendo ser utilizada para agregar valor nutricional a diferentes produtos de panificação.

Palavras-chave: Farinhas; Beterraba; Cascas; Análises.
