

## Elaboração de doce de mamão verde ralado com casca e entrecasca de melancia como forma de aproveitamento de resíduos

SANTOS, Mariane Ricardo<sup>1</sup>; CARVALHO, Naiara Barbosa (Orientadora)<sup>2</sup>; CASTRO, Renata de Oliveira<sup>3</sup>; GONÇALVES, Haroldo de Oliveira<sup>4</sup>; JORGE, Ana Luiza Silva<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> – Estudante curso técnico em alimentos UFV-Campus Florestal; e mail: [mariane.r.santos@ufv.br](mailto:mariane.r.santos@ufv.br) e mail: [ana.l.jorge@ufv.br](mailto:ana.l.jorge@ufv.br) <sup>2</sup> – Instituto de Ciências Exatas e Tecnológicas; e mail: [naiara.carvalho@ufv.br](mailto:naiara.carvalho@ufv.br) <sup>3</sup> – Nutricionista UFV Campus Florestal e mail: [renata.castro@ufv.br](mailto:renata.castro@ufv.br) <sup>4</sup> – Assistente de Laboratório UFV-Campus Florestal e mail: [haroldo.goncalves@ufv.br](mailto:haroldo.goncalves@ufv.br)

Pesquisa - Área de conhecimento: Ciências Exatas e Tecnológicas - Área temática: Ciência e Tecnologia de Alimentos

### INTRODUÇÃO

O Brasil é um dos principais produtores de alimentos mundiais, porém também é visível o desperdício; sendo que dentre os frutos que produzem mais resíduos encontra-se a melancia (*Curcubita citrullus*) (MORAES e SOUZA, 2018). A adoção de práticas de consumo conscientes, como o aproveitamento de resíduos de frutas, vem sendo apontada como uma alternativa tecnológica, com a diminuição da produção de poluentes (MARTINS, PINHO e FERREIRA, 2017; MICHELETTI et al., 2018, adaptado).

### OBJETIVO

O objetivo da pesquisa foi avaliar a viabilidade do uso da casca e entrecasca de melancia no doce de mamão verde ralado; além de avaliar sensorialmente a aceitação das formulações.

### METODOLOGIA

#### Processamento:

O processamento foi realizado no laboratório de vegetais da UFV - campus UFV Florestal.

Foi utilizado o delineamento inteiramente casualizado (DIC).

Foram feitos cinco tratamentos e cinco repetições, variando a concentração da casca e entrecasca de melancia :

- 0% de casca e entrecasca (formulação A)
- 10% de casca e entrecasca (formulação B)
- 20% de casca e entrecasca (formulação C)
- 30% de casca e entrecasca (formulação D)
- 40% de casca e entrecasca (formulação E).

O processamento ocorreu conforme a Figura 1

Figura 1 - Fluxograma de processamento

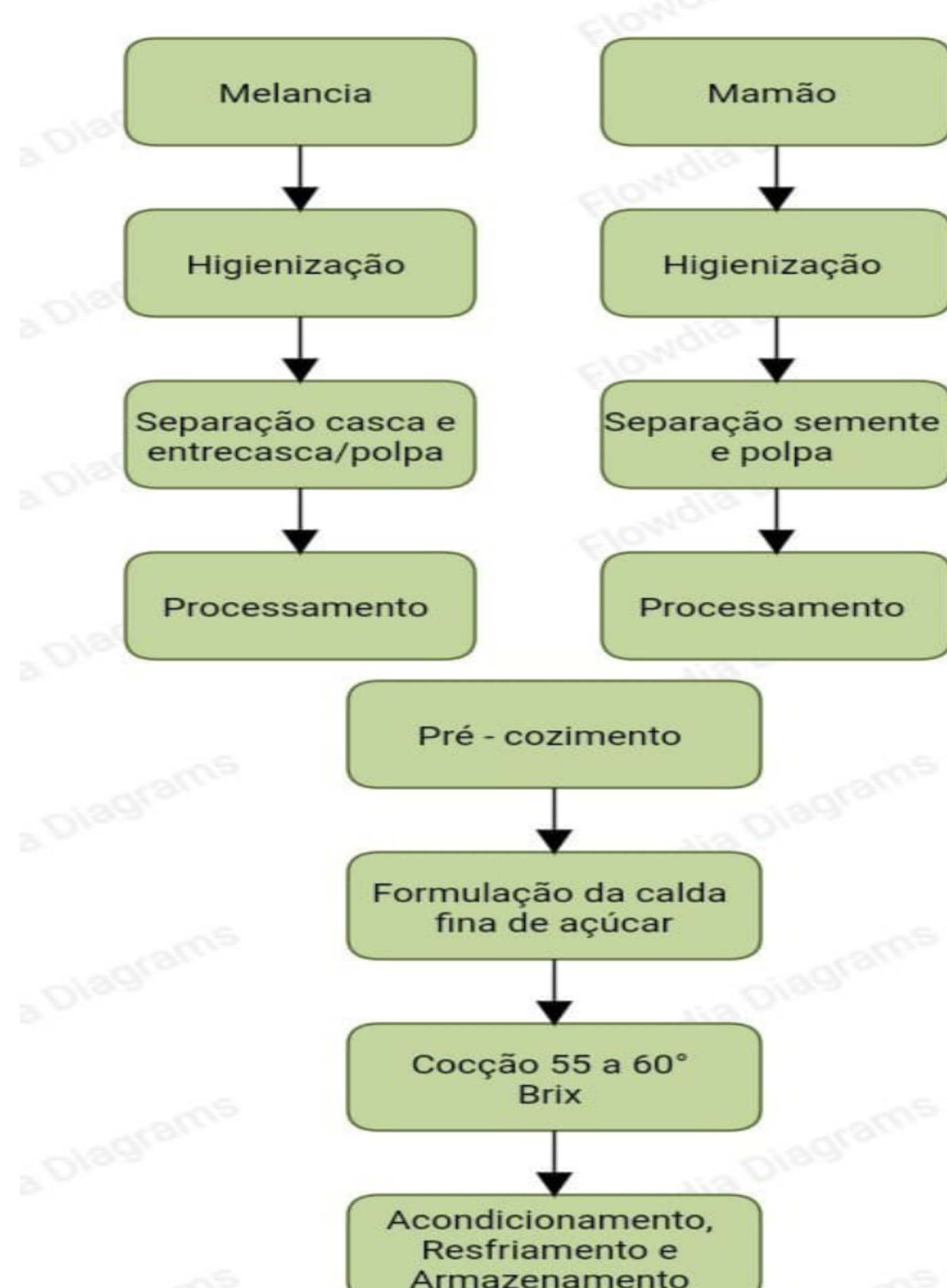


Figura 2 - Processamento do doce



O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e realizaram-se análises microbiológicas garantindo que as preparações estariam aptas ao consumo

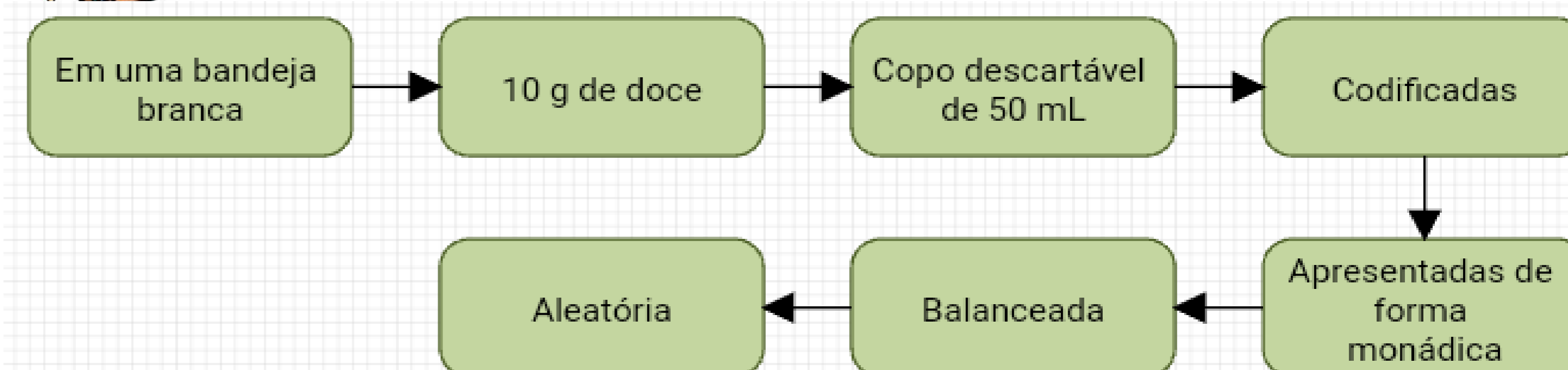
#### Análise Sensorial:

Os testes foram realizados no laboratório de Análise Sensorial da Universidade Federal de Viçosa, campus UFV-Florestal.

Os atributos sabor, aparência, textura e aceitação global foram avaliados por meio da escala hedônica de nove pontos, variando de “1- desgostei extremamente” a “9 - gostei extremamente”.



#### Delineamento em blocos casualizados (DBC).



Os resultados de aceitação foram submetidos à análise de variância, ao nível de significância de 5%, assim como ao teste de Tukey, quando necessário.

### RESULTADOS

Tabela 1 – Médias e desvio-padrão de atributos sensoriais em doces de mamão verde ralado com diferentes percentuais de casca e entrecasca de melancia.

Formulação	Aparência	Sabor	Textura	Aceitação Global
A	7,0 ± 1,7	6,7 ± 1,9	6,9 ± 1,7	6,8 ± 1,9
B	6,9 ± 1,8	6,8 ± 2,0	6,9 ± 1,8	6,8 ± 2,0
C	6,9 ± 1,7	6,8 ± 1,9	7,1 ± 1,7	6,8 ± 1,8
D	7,0 ± 1,6	6,7 ± 1,9	7,9 ± 1,7	6,8 ± 1,8
E	6,8 ± 1,9	6,8 ± 1,8	6,8 ± 1,8	6,8 ± 1,8
<b>p-valor</b>	0,87 <sup>n.s</sup>	0,93 <sup>n.s</sup>	0,17 <sup>n.s</sup>	0,98 <sup>n.s</sup>

pF ≤ 0,05 (significativo\*) e pF > 0,05 (não significativo<sup>n.s</sup>)

As formulações A, B, C, D, E não diferiram entre si com relação à aceitação (p > 0,05) e apresentaram médias entre 6,7 e 7,1 para todos os atributos.

Situaram-se entre os termos hedônicos “gostei ligeiramente” e “gostei moderadamente”, o que indica uma boa aceitação dos produtos, conforme apresentado na Tabela 1.

### CONCLUSÃO

Dessa forma, verifica-se que a formulação com 40% de casca e entrecasca de melancia (formulação E) se configura como a opção que mais atende a proposta, já que utiliza na sua formulação maior quantidade dos resíduos e teve boa aceitação, similar às demais formulações.

### REFERÊNCIAS

- MARTINS, Z. E.; PINHO, O.; FERREIRA, I. M. P. L. V. O. Food industry by-products used as functional ingredients of bakery products. **Trends in Food Science & Technology**, v. 67, n. 1, p. 106-128, 2017.
- MICHELETTI, J. et al. The addition of jaboticaba skin flour to muffins alters the physicochemical composition and their sensory acceptability by children. **Brazilian Journal of Food Technology**, Campinas, v. 21, e2017089, 2018.
- MORAES, C. C.; SOUZA, T. A. Panorama mundial do desperdício e perda de alimentos no contexto de cadeias de suprimentos agroalimentares. **Revista em Agronegócio de Meio Ambiente**, v. 11, n. 3, p. 901-924, 2018.

### AGRADECIMENTOS

Agradecemos aos participantes da análise sensorial, a Universidade Federal de Viçosa, campus UFV- Florestal pela infraestrutura e a FAPEMIG, pela concessão da bolsa de iniciação científica (BIC- JÚNIOR).