



ELABORAÇÃO DE MUFFIN COM ALTO TEOR DE FIBRAS PREPARADO COM FARINHA DE MARACUJÁ E ABÓBORA

Pesquisador(es): VEIT, Estefane Rafaela ; CARLI, Eliane Maria de

Curso: Farmácia

Área: Ciências da Vida e Saúde

Resumo: O muffin é um bolo utilizado para servir uma pessoa, sendo, atualmente, um dos principais responsáveis pelo crescimento do mercado de bolo. O objetivo deste trabalho foi estudar o efeito da substituição parcial da farinha de trigo por farinha de casca de abóbora (*Cucurbita maxima*) e farinha de albedo de maracujá (*Passiflora edulis Flavicarpa*) na preparação do muffin e comparar a aceitação e intenção de compra com a formulação padrão. Foram realizadas análises químicas e sensoriais. Análises químicas foram realizadas para caracterizar a farinha mista e a formulação preparada. As análises de composição evidenciaram que a farinha da casca de abóbora, diferiu da farinha do albedo devido ao teor proteico, e ambas foram consideradas ricas em fibras, conforme legislação. Considerando que os requisitos de aceitação de todas as amostras foram alcançados, optou-se para o muffin preparado com o nível máximo de substituição de farinha mista de albedo de maracujá (13%) e casca de abóbora (13%) equivalente a 26%. As amostras padrão e preparadas foram caracterizadas pelos termos “sabor ácido”, “sabor de maracujá” e “aroma de maracujá” e apresentaram semelhança sensorial. Além disso, apresentaram semelhança na aceitação e intenção de compra do muffin preparado em relação ao produto comercial rico em fibras, que ocupa o mesmo nicho no mercado. Pode-se concluir que a otimização do muffin possibilitou a elaboração de um produto com melhor qualidade nutricional visando a contribuição positiva à saúde dos indivíduos e satisfação tanto dos consumidores.

Palavras-chave: Muffin. Albedo de maracujá. Casca de abóbora. Análise sensorial.

E-mails: estefane.veit@hotmail.com