

APROVEITAMENTO DE RESÍDUOS AGROINDUSTRIAIS NA PRODUÇÃO DE MUFFINS SEM GLÚTEN.

Emely Cristina Rech¹, Eliane Maria De Carl²

1. Discente no curso de graduação de Nutrição, Unoesc, São Miguel do Oeste, SC.
2. Docente do curso de graduação de Nutrição, Unoesc, São Miguel do Oeste, SC.

Autor correspondente: Emely Cristina Rech, rechemely@gmail.com

Área: Ciências da Vida e Saúde

Introdução: O aproveitamento integral de frutas e hortaliças, por meio da utilização de farinhas produzidas a partir de resíduos agroindustriais, apresenta-se como alternativa sustentável e nutricionalmente relevante, especialmente para a formulação de produtos isentos de glúten. **Objetivo:** O presente estudo teve como objetivo desenvolver e avaliar muffins sem glúten elaborados a partir de três formulações: F1, utilizando 40% de farinha de arroz e 60% da combinação de farinha de casca de banana e farinha de semente de abóbora; F2, com maior proporção de farinha de casca de banana; e F3, com maior proporção de farinha de semente de abóbora. **Método:** As análises físico-químicas de proteína, umidade, lipídeos, cinzas e carboidratos foram realizadas conforme metodologia de referência do Instituto Adolfo Lutz (2008). A avaliação sensorial foi conduzida segundo Dutcoski (2011), utilizando escala hedônica de nove pontos, além da análise de intenção de compra. **Resultados:** Os resultados demonstraram que a formulação F2 apresentou maior teor de fibras e cinzas, em função da elevada fração de casca de banana, enquanto a formulação F3 destacou-se pelos maiores teores de proteínas e lipídeos, atribuídos à presença das sementes de abóbora. A formulação F1 apresentou valores intermediários, com equilíbrio entre carboidratos, proteínas e fibras. Em relação às análises sensoriais, a F1 obteve maior aceitação global, sendo considerada mais próxima do perfil tradicional de bolo. A F2 recebeu notas satisfatórias, porém inferiores em atributos de aparência e textura, devido à coloração mais escura e à massa mais densa. A F3, por sua vez, apresentou boa aceitação de aroma e sabor característico, embora tenha obtido escores menores em textura. A análise da intenção de compra revelou que a formulação F1 apresentou maior índice de aceitação, seguida pela F3 e, posteriormente, pela F2. **Conclusão:** Conclui-se que as três formulações apresentam potencial para aplicação tecnológica em produtos de panificação sem glúten, aliando qualidade nutricional, aceitação sensorial e sustentabilidade pelo aproveitamento de resíduos agroalimentares.

Palavras-chave: Muffins sem glúten; Resíduos agroindustriais; Farinha de semente de abóbora .

Agradecimentos: Agradecimentos: A autora Emely Cristina Rech, agradece ao Governo do estado de Santa Catarina pela concessão de bolsa Programa de Bolsas Universitárias de Santa Catarina (UNIEDU); esta pesquisa foi financiada com recursos da Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina (FAPESC).