



DESENVOLVIMENTO DE DOCES A PARTIR DO SUBPRODUTO DA MANTEIGA DA TERRA ENRIQUECIDOS DE FARINHA DE OLEAGINOSAS

Victor Moura da Silva¹, Mônica Correia Gonçalves ²

RESUMO

A manteiga da terra é um produto típico do Nordeste, amplamente comercializado e consumido em toda a região. No entanto, durante seu processo de produção, é gerado um subproduto conhecido como borra, que é considerado resíduo agroindustrial, mesmo apresentando valor nutricional. Portanto, o objetivo foi desenvolver e validar a criação de doces enriquecidos com farinha de oleaginosas (gergelim e castanha-de-caju), buscando agregar valor tecnológico a esse resíduo e diversificar a cultura de consumo. Foram criadas três formulações de produtos (F1, F2 e F3), que passaram por análises físico-químicas (umidade, proteínas, lipídeos, cinzas e atividade da água) e qualidade microbiológica (coliformes totais e termotolerantes, *Staphylococcus coagulase* positiva, *Salmonella spp.*, bolores, leveduras e contagem bacteriana total) ao longo de 0, 30, 60 e 90 dias de armazenamento em diferentes temperaturas (5° C e 30° C). Além disso, as formulações de doces foram submetidas à análise sensorial para determinar o perfil de aceitação dos consumidores em potencial. Observou-se que a formulação F3 foi a mais bem aceita entre os provadores, independentemente da temperatura de armazenamento. Após ajustar as condições do processo em escala piloto, foi realizada a implementação em escala industrial nas instalações de uma agroindústria. Os resultados mostraram que é viável o aproveitamento adequado do subproduto da manteiga da terra, com sua aplicação no desenvolvimento de um produto inovador, possibilitando a abertura de novos mercados e fortalecendo a conexão entre universidades e indústrias por meio da transferência de tecnologia.

Palavras-chave: Resíduo agroindustrial, inovação, análise sensorial.

¹Discente de Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFCG, Pombal, PB, e-mail: victor.moura@estudante.ufcg.edu.br

²Docente do curso de Engenharia de Alimentos, orientadora, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFCG, Pombal, PB, e-mail: monica.correia@professor.ufcg.edu.br



***DEVELOPMENT OF SWEETS FROM THE BY-PRODUCT OF “MANTEIGA DA
TERRA” ENRICHED WITH OILSEED FLOUR***

ABSTRACT

“Manteiga da terra” is a typical product of the Northeast, widely sold and consumed throughout the region. However, during its production process, a byproduct known as sludge is generated, which is considered agro-industrial waste, even though it has nutritional value. Therefore, the objective was to develop and validate the creation of sweets enriched with oilseed flour (sesame and cashew nuts), seeking to add technological value to this waste and diversify the consumer culture. Three product formulations were created (F1, F2 and F3), which underwent physical-chemical analyses (moisture, proteins, lipids, ash and water activity) and microbiological quality (total and thermotolerant coliforms, coagulase-positive *Staphylococcus*, *Salmonella* spp., molds, yeasts and total bacterial count) over 0, 30, 60 and 90 days of storage at different temperatures (5°C and 30°C). In addition, the candy formulations were subjected to sensory analysis to determine the acceptance profile of potential consumers. It was observed that the F3 formulation was the best accepted among the tasters, regardless of the storage temperature. After adjusting the process conditions on a pilot scale, the implementation on an industrial scale was carried out at the facilities of an agro-industry. The results showed that it is feasible to adequately use the byproduct of “Manteiga da terra”, with its application in the development of an innovative product, enabling the opening of new markets and strengthening the connection between universities and industries through technology transfer.

Keywords: Agro-industrial waste, innovation, sensory analysis.