



ELABORAÇÃO DE PRODUTOS TIPO PAÇOQUINHA A PARTIR DO APROVEITAMENTO TECNOLÓGICO DO SUBPRODUTO (BORRA) DA PRODUÇÃO DE MANTEIGA DE GARRAFA

Victor Moura da Silva¹, Mônica Correia Gonçalves²

RESUMO

A manteiga de garrafa é um produto tipicamente nordestino, muito comercializado e consumido em toda a região, entretanto, existe um subproduto gerado no seu processo de produção, conhecido como borra, que é caracterizada como resíduo agroindustrial, mesmo apresentando valor nutricional. Portanto, objetivou-se desenvolver e validar o desenvolvimento de produtos tipo paçoquinha elaborados com o subproduto da manteiga da terra (borra), em substituição total e parcial ao amendoim, visando agregar valor tecnológico a este resíduo e diversificar a cultura de consumo. Foram desenvolvidas três formulações de produtos (A, B e C), que foram submetidos às análises físico-químicas (Umidade, proteínas, lipídeos, cinzas, atividade água e análise de cor) e qualidade microbiológica (coliformes totais e termotolerantes, *Staphylococcus coagulase positiva*, *Salmonella*, bolores e leveduras e contagem bacteriana total) durante 0, 30, 60 e 90 dias de armazenamento em diferentes embalagens e temperaturas (5°C e 30°C). Além disso, as formulações de paçocas foram avaliadas quanto à análise sensorial, afim de traçar o perfil de aceitação dos potenciais consumidores. Verificou-se que a formulação C foi a mais aceita sensorialmente entre os provadores. Após a adequação das condições de processo em escala piloto foi realizada a implementação em escala industrial nas dependências de uma Agroindústria. Os resultados indicaram que é possível o aproveitamento racional do subproduto da manteiga de garrafa, e sua aplicação no desenvolvimento de um produto inovador, viabilizando a abertura de novos mercados e o fortalecimento do elo entre universidade e indústrias pela transferência de tecnologia.

Palavras-chave: Resíduo agroindustrial, Inovação, Análise sensorial.

¹Discente do curso de Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFCG, Pombal, PB, e-mail: victormoura2212@gmail.com

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



PREPARATION OF PAÇOQUINHA TYPE PRODUCTS FROM THE TECHNOLOGICAL USE OF THE BY-PRODUCT (“BORRA”) FROM MANTEIGA DE GARRAFA”

ABSTRACT

“Manteiga de garrafa” is a typically northeastern product, widely sold and consumed throughout the region, however, there is a by-product generated in its production process, known as “borra”, which is characterized as agro-industrial residue, even though it has nutritional value. therefore, the objective was to develop and validate the development of “paçoquinha” type products made with the by-product of local butter (“borra”), in total and partial replacement for peanuts, aiming to add technological value to this residue and diversify the consumer culture. three product formulations were developed (A, B, and C), which were subjected to physical-chemical analyses (moisture, proteins, lipids, ash, water activity and color analysis) and microbiological quality (total and thermotolerant coliforms, coagulase-positive *Staphylococcus*, *salmonella*, molds and yeasts and total bacterial count) during 0, 30, 60 and 90 days of storage in different packaging and temperatures (5°C and 30°C). furthermore, the “paçocas” formulations were evaluated for sensory analysis, to outline the acceptance profile of potential consumers. It was found that formulation C was the most sensorially accepted among the tasters. After adapting the process conditions on a pilot scale, implementation on an industrial scale was carried out on the premises of an agroindustry. the results indicated that it is possible to rationally use the by-product of “Manteiga de garrafa”, and its application in the development of an innovative product, enabling the opening of new markets and strengthening the link between universities and industries through technology transfer.

Keywords: Agro-industrial waste, Innovation, Sensory analysis.