

Estudo de Compostos Bioativos na Farinha de Mirtilo (*Vaccinium myrtillus* L.) e Tecnologia para o Aproveitamento do Resíduo do Suco no Desenvolvimento de Novos Produtos

DOMÊNICA MAIOLI, bolsista PET; CAROLINE ISABEL KOTHE, bolsista PET; CAMILA CZIESLAK MACHADO, bolsista PET; PRISCILLA REQUE, mestrandia em Ciência e Tecnologia de Alimentos; GABRIELA MARKUS, graduanda em Engenharia de Alimentos; ALESSANDRO DE OLIVEIRA RIOS, professor e orientador
ICTA - UFRGS

E-mail: domenica.maioli@gmail.com

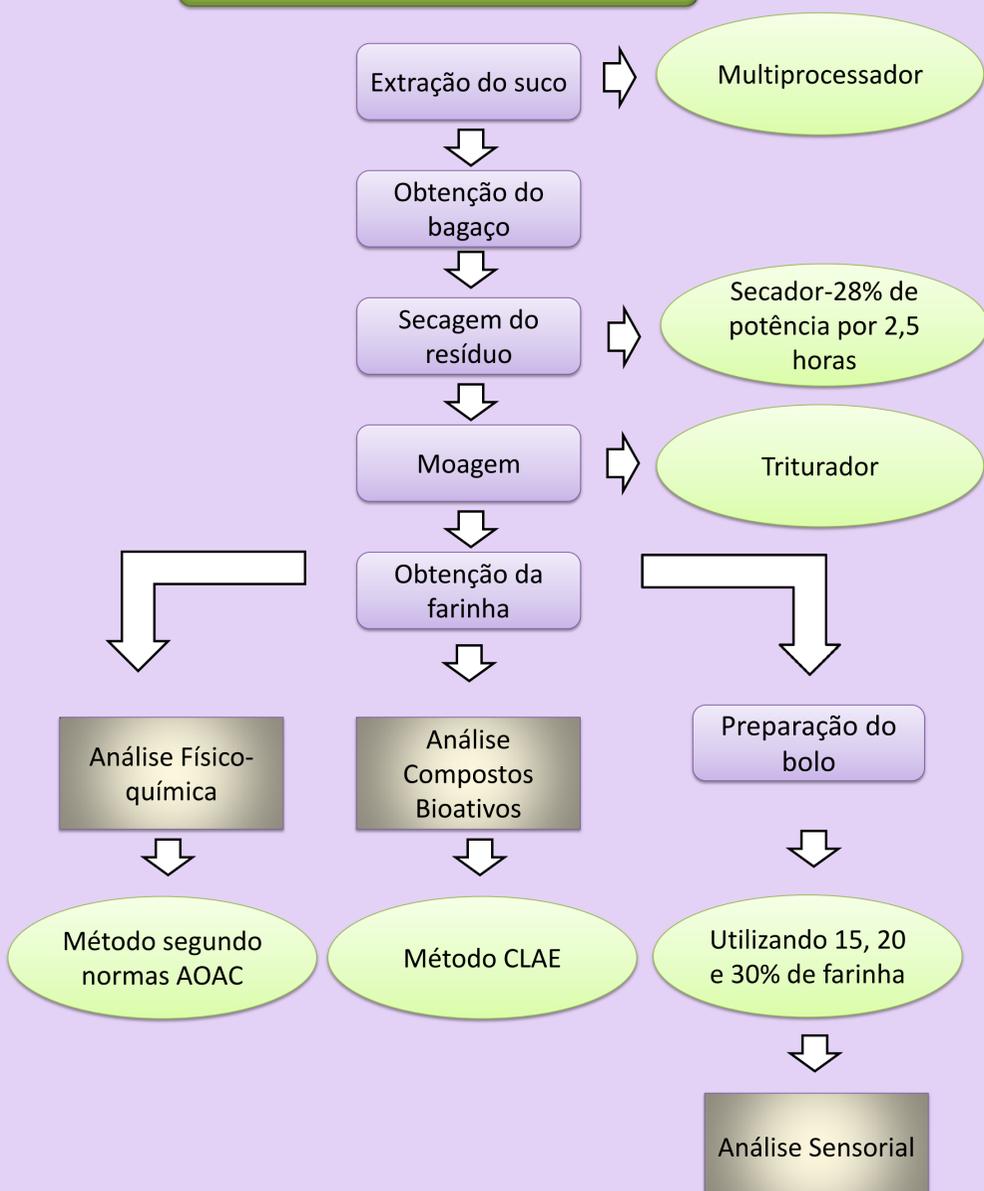
Introdução

O mirtilo (*Vaccinium myrtillus* L.) é um fruto que pertence à família Ericaceae e possui diversas propriedades nutracêuticas e alto potencial antioxidante, em razão da presença de compostos fenólicos tanto na casca quanto na polpa. O resíduo obtido da extração do suco de mirtilo pode ser aproveitado através da elaboração de uma farinha, utilizada como matéria prima para o desenvolvimento de preparo em pó para bolos, com o intuito de agregar valor nutricional e tornar o produto funcional.

Objetivos

- Obter a composição centesimal da farinha de mirtilo.
- Determinar quali e quantitativamente as antocianinas após a secagem do resíduo.
- Utilizar a farinha de mirtilo como matéria prima para elaboração de bolos.

Materiais e Métodos



Resultados

Tabela 1 – Composição Centesimal da Farinha de Mirtilo em mg/100 g de matéria seca.

	MÉDIA		MÉDIA
UMIDADE	15,98 ± 1,11	CINZAS	0,89 ± 0,07
PROTEÍNAS	3,34 ± 0,05	FIBRAS	4,05 ± 0,55
LIPÍDEOS	2,44 ± 0,19	CARBOIDRATOS	73,03 ± 1,2

Tabela 2 – Antocianinas na Farinha de Mirtilo.

ANTOCIANINAS	MÉDIA (mg/100g de peso seco)
Cianidina	147,66
Cianidina-3-Glicosídeo	173,58
Cianina	197,67
Delfinidina	82,31
Delfinidina-3B-Glicosídeo	178,10
Pelargonidina-3-Glicosídeo	155,13
Malvidina	58,09

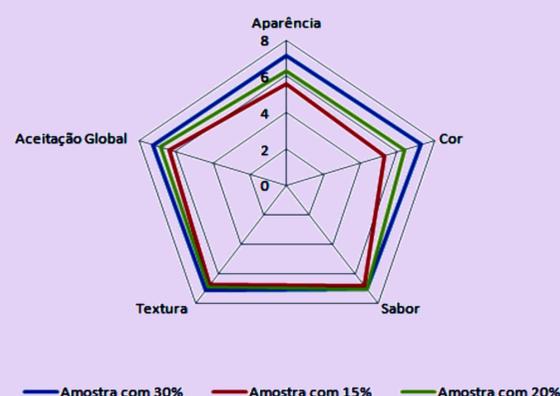


Gráfico 1 – Resultado da Análise Sensorial utilizando formulações de bolos com 15, 20 e 30% de farinha de mirtilo.

Conclusão

De acordo com a composição centesimal, a farinha apresentou teores de constituintes satisfatórios com um alto percentual de fibras.

A farinha apresentou diferentes antocianinas em quantidades significativas, indicando ser um produto com propriedades bioativas.

Na análise sensorial realizada concluiu-se que o bolo que continha 30% de farinha de mirtilo foi o que obteve a maior aceitação global.

