

O mirtilo (*Vaccinium myrtillus* L.) é um fruto que pertence à família Ericaceae. As plantas são arbustos de pequeno porte que já estão sendo introduzidas no sul do Brasil. É considerado uma excelente fonte de flavonóides, especialmente antocianinas, que lhe dão a típica cor azulada. Também são ricos em taninos, vitamina E, riboflavina, fibra solúvel e insolúvel, como a pectina. O objetivo desse estudo foi avaliar o aproveitamento do resíduo obtido da extração do suco de mirtilo, através da elaboração de uma farinha. Os mirtilos foram adquiridos de pomares localizados no Rio Grande do Sul. Após a extração do suco foi realizada a secagem do resíduo em 2,5 horas, a 28% de potência. Posteriormente foram conduzidos testes laboratoriais, a fim de coletar dados que forneçam os percentuais de umidade, cinzas, proteínas, lipídeos, fibras e carboidratos segundo normas AOAC. Como resultado, observou-se que a farinha é composta principalmente por carboidratos (73,03%), água (15,98%) e fibras (4,05%). Os demais componentes como as proteínas (3,34%), lipídeos (2,44%) e teor de cinza (0,89%) apresentaram percentuais mais baixos. Comparando esses dados com uma farinha de trigo convencional, observou-se que os valores para teor de cinzas, umidade e carboidratos permaneceram praticamente iguais, e o teor de proteínas diminuiu cerca de 66%. Já os valores para fibras aumentaram 43,02%, e de lipídeos 42,6%. Serão testadas formulações para a farinha com o intuito de agregar valor nutricional e tornar o produto funcional. A formulação será otimizada utilizando metodologia de superfície de resposta. Também serão avaliados atributos sensoriais como aceitação global, cor, aroma, sabor, mastigabilidade e crocância.