

O aproveitamento de resíduos de frutas, principalmente cascas, como matéria prima no processamento de novos alimentos é de grande interesse econômico e tem representado um segmento importante nas indústrias, pois agrega valor a subprodutos e reduz o acúmulo dos mesmos. Neste trabalho, foi utilizado o bagaço do mirtilo resultante da produção de suco, para formular o *topping* (cobertura para doces como sorvete e iogurte) da fruta. Após a elaboração do *topping* foram realizados testes físico-químicos e sensoriais, para avaliar suas propriedades e a aceitação do consumidor. O teste de aceitação foi realizado com 50 pessoas com idades entre 15 e 50 anos, avaliando aparência, cor, sabor doce, sabor ácido e aceitação global em uma escala de 1 a 9, sendo 1-desgostei muitíssimo e 9-gostei muitíssimo. A formulação do *topping* foi realizada com o bagaço das frutas, água, sacarose, xarope de glicose e acidulante (ácido cítrico). O bagaço foi aquecido, juntamente com água, a fim de extrair os pigmentos antociânicos. A parte líquida foi misturada com os demais ingredientes e aquecida novamente até adquirir a viscosidade desejada a um *topping*. A formulação final apresentou teor de sólidos solúveis totais de 80°Brix e pH de 3,11. A análise sensorial apresentou índices de aceitação global superiores a 90%. Nos requisitos aparência, cor, sabor doce e sabor ácido, a aceitação foi de aproximadamente 90%, 92%, 86% e 80% respectivamente. Tendo em vista que o mirtilo é rico em pigmentos antociânicos (compostos de alto poder antioxidantes e preventivos de doenças degenerativas) serão realizadas análises para a identificação e quantificação de tais compostos presentes no *topping* após o processamento.