



QUALIDADE FÍSICA, QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE BISCOITOS CONTENDO RESÍDUO DE ACEROLA (*MALPIGHIA EMARGINATA DC.*) E LACTOSSORO

Krystal Cardoso Soares Estefan de Paula – IFF – krystal-soares@hotmail.com

Lucas Martins da Silva – IFF - lucasmartinsdasilvalms@gmail.com

Juliana Gonçalves Vidigal – IFF – jvidigal@iff.edu.br

Kátia Yuri Fausta Kawase – IFF - katia.kawase@iff.edu.br

Ciências da Saúde: Farmácia / Controle de Qualidade de Alimentos (Bromatologia)

O reaproveitamento de resíduos agroindustriais tem apresentado cada vez mais relevância, tanto no que diz respeito ao aumento da oferta de alimentos e nutrientes, como em relação à diminuição de impactos ambientais. Como exemplos desses coprodutos podem ser citados o soro de queijo (lactossoro) e resíduos gerados de processamento de frutas, como a acerola. O lactossoro que é obtido a partir do processamento de queijo, ainda é muito subaproveitado já que a grande maioria é lançada em mananciais sem tratamento, apesar de apresentar importância nutricional, funcional e tecnológica. O processamento de suco de acerola gera resíduos com cerca de 40% da produção. A farinha deste resíduo apresenta elevado teor de fibras e minerais, bem como elevada capacidade de absorver óleo e água, apresentando assim potencial para incorporação em produtos de panificação. Este trabalho tem como objetivo produzir biscoitos com soro de queijo e farinha de resíduo de acerola, que apresente adequados parâmetros físicos, microbiológicos e boa aceitação sensorial pelos consumidores. Os coprodutos a serem utilizados serão obtidos no IFFluminense, *campus* Bom Jesus do Itabapoana. O lactossoro será obtido na produção de queijo minas frescal, e o bagaço e semente gerados do processamento de acerola serão utilizados para elaboração de farinha, onde posteriormente serão aplicados à formulação dos biscoitos. Serão elaboradas 4 formulações: F-L0FA0 (controle), F-L100FA0 (com substituição de 100% do leite por lactossoro), F-L0FA10 (com substituição de 10% da farinha de trigo por farinha do resíduo da acerola) e F-L100FA10 (com substituição de 100% do leite por lactossoro e de 10% da farinha de trigo por farinha do resíduo da acerola). As análises a serem realizadas como controle de qualidade do produto serão: análises físicas (cor, dureza e volume), físico-químicas (vitamina C, proteínas, fibras), microbiológicas (Coliformes termotolerantes, Estafilococos coagulase positiva e *Salmonella* sp), teste de aceitação sensorial e intenção de compra. Espera-se, com o presente projeto, desenvolver formulações de biscoito a partir do lactossoro e, resíduo do processamento de acerola, com qualidade físico-química e microbiológica, como alternativa a inovação em produtos do setor de panificação. Além de aumentar a oferta de produtos com menor custo e maior valor nutritivo, e como consequência, reduzir o conteúdo desses efluentes e custos gerados pelos seus tratamentos.

Palavras-chave: Biscoitos, Lactossoro, Resíduo do processamento de acerola.
Instituição de fomento: CNPq.