

ACEITABILIDADE DE PÃO FUNCIONAL DE FARINHA DA CASCA DO MARACUJÁ (*Passiflora edulis f. flavicarpa*): UMA REVISÃO DA LITERATURA

Ana Carolina Araújo Fonseca Brito¹; Manuela Barreto do Nascimento²

¹Graduanda no Bacharelado em Nutrição (FAMAM), FAMAM, karobynha@hotmail.com; ² Mestra em Engenharia e Ciência de Alimentos (UESB), FAMAM, manuelabarreto_n@hotmail.com

As Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) vêm afetando grande parte da população com o passar dos anos. Com o aumento de casos dessas doenças, tem se tornado grande a procura por formas de tratamento alternativas ao farmacológico. Uma dessas formas alternativas é o tratamento com a utilização de alimentos funcionais. Entre esses alimentos funcionais, está o maracujá-amarelo (*Passiflora edulis f. flavicarpa*), no qual, a sua casca pode ser reaproveitada para fabricação de uma farinha, que pode ser usada de diversas formas na alimentação, combatendo os picos glicêmicos causados pela alimentação e no controle do colesterol, por exemplo. Com isso, o presente trabalho tem como objetivo geral elaborar uma revisão de literatura para avaliar a aceitabilidade de um pão funcional com a farinha da casca do maracujá. Para alcance deste objetivo, foram traçados como objetivos específicos: verificar a aceitação do produto quanto as suas características sensoriais, avaliar a metodologia de fabricação dos pães, avaliar a composição dos pães. Trata-se de uma revisão de literatura, de cunho narrativo, no qual os resultados deste estudo são a amostra dos resultados de outros artigos encontrados em bases de dados Scielo, Lilacs, Google Acadêmico e PubMed, publicados nos últimos 5 anos, que tratam do mesmo assunto abordado. De acordo com estudos observou-se que pães com farinha de maracujá obtiverem índices satisfatórios de aceitação em todos os parâmetros como: textura, aroma, cor, sabor e impressão global, além de ser considerada também uma ótima forma de substituição da farinha de trigo na fabricação de panificações e de aproveitamento do resíduo gerado pela utilização do maracujá nas indústrias.

Palavras-chave: Aceitação. Doenças crônicas. Reaproveitamento de resíduos. Substituição de farináceos.