

Elaboração de muffins enriquecidos com farinha de bagaço de uva

Francieli das Neves Wanner¹, Hellen Greyci da Silva Farias¹, Renato Queiroz Assis¹, Médelin Marques Silva^{1*}
*Orientador(a)

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) - *Campus Rolante*. Rolante, RS

O resíduo agroindustrial vinícola, denominado bagaço de uva, é produzido por indústrias e corresponde a aproximadamente 25% do peso da uva. Essa quantidade de bagaço é comumente descartada ou subaproveitada como, por exemplo, na composição da dieta animal. Portanto, é importante que investigações sobre destinos mais nobres para o bagaço de uva sejam desenvolvidas, visto que esse resíduo representa uma ótima fonte de fibras e compostos antioxidantes. Nesse sentido, o objetivo desse trabalho foi elaborar muffins enriquecidos com farinha de bagaço de uva. O bagaço utilizado para produção da farinha de uva foi adquirido da vinícola Benatto® (Localidade Boa Esperança, 4º Distrito de Rolante, RS) e armazenado (-18°C) no Laboratório Agrotécnico do IFRS campus Rolante até seu uso. Para a produção da farinha de uva, o bagaço foi seco em estufa a 70°C por 24 horas e na sequência moído. Os ingredientes utilizados para produção dos muffins foram: farinha de trigo (100%), clara (30%), gema (55%), leite integral (50%), açúcar (80%), óleo de soja (35%), fermento químico (3%) e sal (0,2%). A formulação do tratamento 1 (T1) utilizou os ingredientes mencionados, enquanto as formulações dos tratamentos 2 e 3 (T2 e T3) substituíram, respectivamente, a farinha de trigo em 15 e 30% de farinha de uva. Após a padronização do peso da massa em 45 g por muffin, os mesmos foram assados à 180°C por 30 minutos. Após forneamento, os muffins foram analisados quanto à perda de massa (%), altura (mm) e cor da casca e do miolo (CIE L*a*b*). A análise estatística dos dados foi realizada por meio do SAS 8.0®, aonde se realizou análise de variância (ANOVA; $p \leq 0,05$) e teste de médias (Tukey). Os resultados demonstraram que o muffin T1 e os muffins T2 e T3 apresentaram, respectivamente, maior e menor perda de massa pós forneamento, isso provavelmente ocorre em razão da quantidade elevada de fibras na farinha de uva, as quais são capazes de absorver água e leite. As formulações de muffin T2 e T3 apresentaram altura menor quando comparadas a T1, isso é explicado pelo fato das fibras presentes na farinha de uva exercerem influência sobre a manutenção da estrutura aerada da massa. Em relação à cor, o parâmetro L* e b* da casca e do miolo foram estatisticamente menores para os muffins T2 e T3, sugerindo amostras menos claras e amareladas. Enquanto o valor de a* foi maior na casca dos muffins T1 e no miolo do muffin T3, indicando que são esses os que possuem coloração mais avermelhada. Assim, pode-se concluir que a farinha do bagaço de uva pode ser utilizada para elaboração de muffins, o que configura uma alternativa ao aproveitamento de resíduos vinícolas e à produção de alimentos com maior valor nutricional.

Palavras-chaves: muffin; farinha; uva.