

FARINHA DA CENOURA (*Daucuscarota L.*) NUTRACÊUTICA OBTENÇÃO, AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA E FÍSICO-QUÍMICA

Amora Figueirêdo Dias¹, Andressa Samara de C. Ferreira², Cibelly Maria S. de Oliveira², Thayze Rodrigues B. Pessoa³, Ruann Rafael Costa⁴ e Joselma Araújo de Amorim⁵

Esse trabalho tem como objetivo avaliar as propriedades físico-químicas, microbiológicas da farinha da cenoura (*Daucuscarota L.*) obtida, a fim de utilizá-la como complemento em um produto de panificação nutracêutico a ser empregado na dieta de crianças da Escola de Educação Básica, localizada na UFPB, campus I. A cenoura utilizada foi à espécie (*Daucuscarota L.*), as mesmas foram colhidas em estágio de maturação ideal para o consumo e seguramente saudáveis. Os legumes foram encaminhados para os Laboratórios de Processamento de Alimentos (LTA) e Laboratório de Engenharia de Alimentos (LEA), localizados na UFPB, campus I, para serem higienizados em água clorada a 50ppm e cortados em rodela. Após a higienização, as cenouras foram uniformemente distribuídas em bandejas e submetidas à secagem, em uma estufa com circulação de ar forçada, em temperatura de 75°C durante 6 horas e maceradas em um moinho de bolas para a obtenção da farinha. De acordo com o método descrito pela AOAC (2000), as amostras da farinha de cenoura foram submetidas às análises físico-químicas. As análises foram realizadas em triplicata os resultados médios obtidos foram de 8,5% de umidade relativa, 0,3% de AW, 1,74% de Lipídeos, 5,75% de Proteínas, 4,38% de Cinzas, 23,6% de Açúcares redutores, 5,12% de pH, 22% de Acidez, 79,53% de carboidratos. Nos resultados obtidos na avaliação microbiológica foram determinados índices de coliformes totais e termotolerantes, *Bacillus cereus*, *Salmonella* spp., Bactérias leveduriformes e Fungos filamentosos. Não foram observadas presenças de *B. cereus* e *Salmonella* spp. A incidência microbiana diminuiu com o avanço da etapa do processamento para obtenção de farinha. Após o processo de secagem, a carga microbiana estava de acordo com os valores preconizados pela legislação brasileira. Portanto, pode-se concluir que a Cenoura é uma alternativa viável para a produção de farinha, através de sua desidratação em estufa. Sendo um produto com um padrão de excelência, quanto aos parâmetros físico-químicos e microbiológicos analisados.

Palavras-chave: Cenoura, Secagem, Panificação e Farinha.

¹amorafdias@hotmail.com, Bolsista do projeto e aluna do curso de Tecnologia de Alimentos da UFPB;

²andressa_neppas@hotmail.com, Colaborador do projeto e aluna do curso de Engenharia de Alimentos da UFPB;

²cibelly_22@hotmail.com, Colaborador do projeto e aluna do curso de Engenharia de Alimentos da UFPB;

³thayzepessoa1@yahoo.com.br, Colaborador do projeto e Técnico de Laboratório da UFPB;

⁴ruannrafaelcosta@hotmail.com, Colaborador do projeto e aluno do curso de Tecnologia de Alimentos da UFPB.

⁵joselmaaraujo@yahoo.com.br, Coordenadora do projeto e professora da UFPB.