

Composição e textura instrumental de biscoitos estampados preparados com farinha de caroços de três variedades de manga (*Mangifera indica*)

Jaqueline Pereira Lana¹ (IC), Accácia J. G. Pereira¹ (PQ), Amazile B. R. A. Maia² (PQ), David Lee Nelson^{1*} (PQ) (dlnelson@ufmg.br)

¹Departamento de Alimentos, Faculdade de Farmácia, UFMG, Av. Antônio Carlos 6627, Belo Horizonte, MG, 31270-901. ²LABM – Consultoria e Pesquisa, Ltda, Belo Horizonte, MG

Palavras Chave: manga, biscoitos estampados, composição, textura

Introdução

O produtor rural, e especialmente o produtor de hortifruteira, sempre enfrenta o problema representado pela perecibilidade do seu produto. Um segundo tipo de desperdício, que também pode levar a problemas de poluição de descarte é resultado dos restos de frutas que não são normalmente consumidos pela população. Exemplos incluem cascas de laranja, limão, banana e a semente de manga. Em outros países como Índia e Nigéria, estudos sobre a composição e utilização do caroço de manga já têm sido realizados (Abdel Aal et al., 1987). Tem sido proposta a utilização da gordura obtida do caroço da manga como substituta para a manteiga de cacau e a substituição parcial da farinha de trigo pela farinha do caroço de manga (Arogba, 1997). Entretanto, no Brasil quase nada é conhecido sobre a composição dos caroços das variedades de manga comumente consumidas no país.

O presente trabalho descreve o estudo da composição centesimal dos caroços das variedades de manga comumente consumidas na região de Belo Horizonte, MG e a composição e textura dos biscoitos feitos a partir da substituição de 20% da farinha de trigo pela farinha de caroço de manga.

Resultados e Discussão

As composições dos caroços de manga e dos biscoitos obtidos são mostrados nas Tabelas 1 e 2. As composições de ácidos graxos de três variedades incluíram principalmente ácidos saturados e monoinsaturados.

Tabela 1. Médias de análise centesimal de caroços de três variedades de manga

Manga	Umid. (%)	Lípide (%)	Prot. (%)	Cinza (%)	Fibra (%)
Espada	45,56	10,28	27,9	1,36	2,85
Ubá	52,64	8,87	35,3	1,88	3,03
Palmer	52,72	8,61	10,79	3,29	2,76

Tabela 2. Composição de biscoitos estampados preparados com farinha de caroço de manga.

Biscoito	Umid. (%)	Cinzas (%)	Prot. (%)	Lípide (%)
F. trigo	12,343	0,804	10,156	5,613
FT+F.Ubá	9,987	1,194	9,254	5,824
FT.+FPalmer	15,069	1,174	8,892	6,523
FT+FEspada	13,799	1,226	9,310	5,414

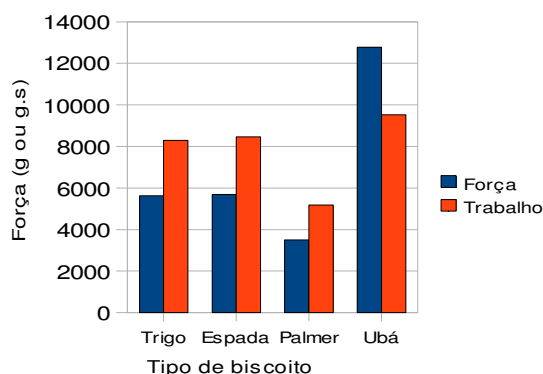


Figura 1. Textura de biscoitos preparados com farinha de caroço de manga.

Conclusões

Como pode ser visto, não há grandes diferenças nas composições de cinzas, lipídeos e fibra das três variedades de manga. Há uma variação significativa nas texturas dos biscoitos obtidos, os com farinha de caroço de manga ubá sendo os mais duros e os de palmer mais macios.

Agradecimentos

Apoio financeiro: FAPEMIG.

Abdel Aal, M.H.; Gomma, E.G.; Karara, H.A. Fett Wissenschaft Technologie 89(8): 304-301987.
Arogba, S.S. Journal of the Science of Food and Agriculture, 1997.