



Universidade Federal  
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



## Estudo de composição físico-química da farinha de Cenoura

Kívia A. G. SILVA, Diego A. S. MOREIRA, Ruann R. COSTA, Felipe S. DAMIÃO, Aline K. P. ARAÚJO

Kívia Alessandra Gouveia da Silva

Referencia do autor principal

Universidade Federal da Paraíba – UFPB, campus III 58220-000 Bananeiras-PB.

[kivia.gouveia@gmail.com](mailto:kivia.gouveia@gmail.com)

As cenouras (*Daucus carota L.*) são grandes fontes de fibra dietética, antioxidantes, minerais e  $\beta$ -caroteno. Este último, responsável pela coloração alaranjada característica do vegetal, é uma provitamina A. Ele ajuda o desempenho dos receptores da retina, melhorando a visão. Também ajuda a manter o bom estado da pele e das mucosas. A vitamina A suficiente para o ser humano, pode se alcançar na contagem de cem gramas de cenoura diariamente. A produção de farinhas apresenta grande variabilidade para a indústria de alimentos, principalmente em produtos de panificação, produtos dietéticos e alimentos infantis, por serem rica fonte de amido e sais minerais. A obtenção da farinha de cenoura é apontada por muitos trabalhos com uma saída para aumentar as propriedades nutricionais de muitos produtos. O objetivo do seguinte trabalho foi realizar uma análise físico-química da farinha de cenoura; A verificação da qualidade físico-química das farinhas foi realizada no Laboratório de Controle de Qualidade de Alimentos da UFPB Campus III – Bananeiras - PB. Onde foram efetuadas as seguintes análises: extrato etéreo, proteína bruta, amido, pH, acidez total titulável (em ácido málico), fração glicídica (açúcares redutores e não redutores), cinzas, atividade de água conforme método da AOAC (2000). Neste estudo, foram realizadas essas determinações como complemento de informações referentes aos constituintes da farinha caracterizada. Quanto ao parâmetro pH, este se caracteriza como um alimento pouco ácido com o teor de 5,28; com relação à umidade teve resultado de 10,0% sendo que os resultados obtidos encontram-se dentro dos padrões exigidos pela Portaria N° 554 de 30.08.1995 da Secretaria da Agricultura, do Abastecimento e Reforma Agrária que no máximo 13,0%; para cinzas obteve o percentual de 6,35% mostrando-se rica em sais minerais já que a legislação indica exige 1,50%. Para o amido a amostra analisada apresentando-se com 66,1% também dentro da legislação já que o exigido é de 75%; quanto à incidência de proteínas, o valor obtido foi de 7,35% caracterizando o produto como uma boa fonte de proteína diária; e para finalizar as análises a amostra apresentou uma atividade de água de 0,47%. Concluímos que é aconselhável e totalmente viável a substituição da farinha de trigo tradicional pela farinha de cenoura, por ser uma excelente fonte de nutrientes que nós precisamos para uma dieta balanceada e um bom funcionamento do organismo.

**Palavras-chave:** farinha de cenoura, análise físico-química, controle de qualidade, produtos dietéticos.

