



## **II SEMANA DE ALIMENTOS –II SEMAL** *22 a 25 de agosto de 2017*

### **DESENVOLVIMENTO DE PAÇOCA DIET E COMUM DE FARINHA DE SEMENTE DE GIRASSOL**

**Taysa Martins de Oliveira<sup>1</sup>, Ellen Godinho Pinto<sup>2</sup>, Felipe Gonçalves de Assis<sup>3</sup>, Fernando  
Luiz de Oliveira<sup>4</sup>**

Atualmente, vale ressaltar a importância do uso da farinha de semente de girassol do ponto de vista industrial e científico, para sua utilização na alimentação humana, como um alimento funcional. Contudo, objetivou-se a aplicação da farinha de semente de girassol em paçocas, para auxílio a pessoas intolerantes a amendoim e também com restrição ao consumo de açúcar. A primeira formulação foi à paçoca comum de farinha de girassol, utilizando 41,2% farinha de girassol, 22,8% leite em pó, 35,8% açúcar, 25,6% leite integral e 0,4% sal. Foram levadas ao fogo para homogeneização, colocadas em formas e prensadas, desenformadas e levadas para análise. A segunda foi à paçoca diet, utilizando 22,3% farinha de girassol, 11,15% fubá, 2% adoçante, 15% leite desnatado e 0,2% sal. As formulações foram realizadas no IF Goiano-Campus Morrinhos, sendo as análises: pH, acidez, umidade, sólidos solúveis totais (SST) e cor, e comparadas a comercial de amendoim comum e diet. De acordo com os dados é possível dizer que o pH entre as quatro paçocas não se diferiram significativamente. Os SST e acidez mostraram-se maiores na paçoca de amendoim comum e diet devido sua formulação. Já a umidade apenas as paçocas diet de amendoim e diet de girassol se diferiram significativamente, sendo a de girassol que absorveu mais umidade. A cor da paçoca comum de girassol apresentou-se mais escura e a diet se assemelhou a comercial, pouco mais clara. Diante do observado pode-se afirmar que os resultados encontrados nas análises estão de acordo com os citados na legislação.

---

<sup>1</sup> Discente do Curso Superior de Ciência e Tecnologia em Alimentos – Instituto Federal Goiano – Campus Morrinhos - PIBIC

<sup>2</sup> Docente do Curso Superior de Ciência e Tecnologia em Alimentos – Instituto Federal Goiano – Campus Morrinhos

<sup>3</sup> Discente do Curso Superior em Agronomia – Instituto Federal Goiano – Campus Morrinhos - Estagiário de atividades extracurriculares

<sup>4</sup> Tecnólogo em Alimentos pelo Instituto Federal Goiano – Campus Morrinhos.

**Palavras-chave:** Alimento funcional, diet, farinha de girassol, paçoca.