



ELABORAÇÃO DE DOCES UTILIZANDO SEMENTE DE GIRASSOL COMO SUBSTITUTO DO AMENDOIM

Andressa Kathlen de Souza¹; Bruno Emanuel Souza Coelho²; Islayne de Lima Neres³; Joana Darc Ribeiro Gama⁴; Sarah Cristina Ferreira Braz⁵

Orientando - Campus Petrolina do IF Sertão PE - E-mail: Andressa.kathlen@aluno.ifsertao-pe.edu.br¹; Orientador(a) - Campus Petrolina do IF Sertão PE - E-mail: bruno.emanuel@ifsertao-pe.edu.br²; Co-autores(as) - Campus Petrolina do IF Sertão PE - E-mails: islayne.neres@aluno.ifsertao-pe.edu.br³; joana.ribeiro@ifsertao-pe.edu.br⁴; sarah.braz@aluno.ifsertao-pe.edu.br⁵.

RESUMO

O doce pé-de-moleque é famoso no país inteiro, e no sul e sudeste, é associado à cultura caipira, na qual também chamado de “quebra dentes”. Já a paçoca é um doce de amendoim tradicional na cultura brasileira, elaborado com grãos selecionados, triturados e torrados, que conferem um sabor inigualável. Para a elaboração de pé-de-moleque e paçoca faz-se o uso do amendoim como matéria-prima, entretanto, apesar do alto valor proteico, os grãos de amendoim contêm proteínas responsáveis por alergias. Desta forma, faz-se necessário o uso de produtos substitutos do amendoim na elaboração de doces como uma alternativa para a redução dos efeitos alergênicos, e alcançar o potencial consumidor que apresenta restrições ao consumo de amendoim. É proposto neste produto, o uso da pepita da semente de girassol como substituto do amendoim na elaboração de pé-de-moleque e paçoca. Salienta-se que as pepitas de girassol são as sementes beneficiadas com a retirada da casca, a fim de facilitar o processamento e o preparo de alimentos. Apesar de ser indicada para consumo in natura, a película protetora não deve ser ingerida por seres humanos, pois, não apresenta boa digestibilidade. A pepita de semente de girassol é rica em gorduras saudáveis, proteínas, fibras e antioxidantes, que ajudam a combater a prisão de ventre, a prevenir doenças cardiovasculares, como pressão alta ou infarto, além de ainda ajudar na perda de peso. Ou seja, além de eliminar os efeitos alergênicos, ainda apresenta benefícios para a saúde do consumidor.

Palavras-chave: doces; alimentos; girassol

Modalidade: Mostra de Inovação e Empreendedorismo

Campus: Petrolina

Agradecimentos: IF Sertão PE