

## ELABORAÇÃO DE BOLINHOS FRITOS COM ADIÇÃO DE FARINHA DE GRÃO-DE-BICO CICERARIETINUM. L RECHEADOS COM FIBRA DO CAJU

Vanússia Medeiros Silva<sup>1</sup>; Jânio Eduardo de Araújo Alves<sup>2</sup>; Camilla Salviano Bezerra Aragão<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano – Campus Salgueiro, [camilla.salviano@ifsertao-pe.edu.br](mailto:camilla.salviano@ifsertao-pe.edu.br)

O grão de bico é uma leguminosa altamente nutritiva, o que faz despertar o interesse acerca de pesquisas com relação ao processamento de produtos alimentícios contendo este vegetal. O objetivo da presente pesquisa foi desenvolver bolinhos fritos com adição de farinha de grão de bico recheados com fibra do caju em diferentes concentrações, e posteriormente analisar as características físico-químicas e durabilidade. Foram elaboradas quatro formulações de salgados com diferentes concentrações de grão-de-bico: GB0 (Adição de 0% de farinha de grão de bico - Controle), GB50 (Adição de 50% de farinha de grão de bico), GB80 (Adição de 80% de farinha de grão de bico) e GB100 (Adição de 100% de farinha de grão de bico). Os salgados fritos foram analisados quanto aos parâmetros umidade, cinzas, proteína, lipídeos, pH, acidez e cloretos do produto após 135 dias de estocagem sob congelamento, T0, T45, T90 e T135, respectivamente. Os resultados da pesquisa demonstraram que ao passar dos 135 dias de armazenamento sob congelamento os nutrientes avaliados apresentaram mudança em seus valores, e que o armazenamento sob congelamento pode modificar parte do conteúdo nutritivo do salgado. Os teores da formulação total apresentaram valores positivos quanto à umidade ( $60,66\% \pm 0,49$ ) e maiores valores para proteínas ( $12,03\% \pm 0,41$ ). Apesar destas alterações na composição centesimal, os resultados foram promissores uma vez que foi possível elaborar bolinhos com substituição parcial e total da farinha de trigo pela farinha de grão de bico sem comprometer alguns parâmetros importantes tais como: textura, homogeneidade, aparência e estrutura da massa.

**Palavras-chave:** alimento funcional; grão-de-bico

**Agradecimentos:** Ao IF Sertão-PE pela concessão da bolsa de pesquisa.