

APROVEITAMENTO INTEGRAL DO ABELMOSCHUS ESCULENTUS PARA O DESENVOLVIMENTO INTEGRAL DE NOVOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Francisco Ryan Mateus Laurindo (Discente Ic Com Bolsa)¹

Lana Larissa Dos Santos Oliveira (Discente Ic Sem Bolsa)²

Ana Livya Da Costa Braga (Discente Ic Sem Bolsa)³

Guilherme Oliveira Nogueira (Discente Ic Sem Bolsa)⁴

Luciana Gama De Mendonça (Orientadora)⁵

RESUMO

Introdução: O aproveitamento integral de matérias-primas vegetais apresenta-se como uma alternativa para reduzir desperdícios, agregar valor à produção agrícola e ampliar as possibilidades de utilização de recursos regionais no desenvolvimento de novos produtos alimentícios, além de contribuir para os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Organização das Nações Unidas, especialmente o ODS 12, relacionado ao consumo e à produção responsáveis. Nesse contexto, o quiabo (*Abelmoschus esculentus*) apresenta importância econômica e potencial para agregação de valor, especialmente em sistemas de produção agrícola que buscam maior aproveitamento da cultura (SOUZA et al., 2023). **Objetivo:** Avaliar o potencial de aproveitamento integral do quiabo produzido no Maciço de Baturité para obtenção de matérias-primas destinadas ao desenvolvimento de novos produtos alimentícios. **Metodologia:** O quiabo foi separado manualmente em pericarpo, sementes e mucilagem. O pericarpo foi submetido à secagem em estufa estática por 12 horas, com temperatura gradualmente elevada de 40 °C a 60 °C, e posteriormente triturado para obtenção de farinha. As sementes foram desidratadas e submetidas ao processo de torra, enquanto a mucilagem foi obtida por processo de extração aquosa. Foram realizadas análises de umidade, cinzas, pH, acidez titulável e cor instrumental. **Resultados:** O pericarpo apresentou $7,33 \pm 0,25\%$ de umidade e $9,13 \pm 0,44\%$ de cinzas, enquanto as sementes apresentaram $10,71 \pm 0,61\%$ e $8,16 \pm 0,67\%$, respectivamente. Os valores de pH foram de $4,59 \pm 0,06$ para o quiabo e $4,93 \pm 0,02$ para as sementes, enquanto as mucilagens apresentaram valores entre $7,15 \pm 0,08$ e $7,53 \pm 0,20$. A acidez titulável do quiabo foi de $7,03 \pm 0,41\%$. Na avaliação da cor, foram observados valores de ΔE de 34,66 para o quiabo e 7,39 para as sementes. **Conclusões:** Os resultados demonstram que o beneficiamento possibilitou a separação e caracterização de diferentes frações do quiabo, apresentando características distintas e potencial para aplicações específicas. A obtenção de farinha a partir do pericarpo, o aproveitamento das sementes e a utilização da mucilagem ampliam as possibilidades de aplicação da matéria-prima em formulações alimentícias, ingredientes e materiais de interesse tecnológico. Dessa forma, o aproveitamento integral do quiabo demonstra potencial para contribuir com a redução do desperdício e com a agregação de valor à produção regional, possibilitando o desenvolvimento de novos produtos a partir de uma matéria-prima cultivada pela agricultura familiar do Maciço de Baturité. **Diversidade, Inclusão e Transformação Social:** O trabalho contribui para a temática da SEMUNI ao valorizar uma matéria-prima produzida regionalmente, especialmente pela agricultura familiar do Maciço de Baturité, promovendo alternativas para seu aproveitamento integral e para a redução de desperdícios. A utilização das diferentes frações do quiabo amplia as possibilidades de desenvolvimento de produtos e ingredientes alimentícios, contribuindo para a agregação de valor à produção local, para o uso sustentável dos recursos disponíveis e para a valorização das potencialidades da região. **Agradecimentos institucionais:** À Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB) e ao Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica PIBIC/UNILAB (IC e Af), pelo apoio institucional e financeiro para a realização da pesquisa.

Grande Área do CNPq: Ciências Agrárias.

Palavras-chave: Quiabo; Mucilagem; sementes; novos produtos.

UNILAB, AURORAS, Discente, ryanmateus77@aluno.unilab.edu.br¹

UNILAB, AURORAS, Discente, lanalarissa@aluno.unilab.edu.br²

UNILAB, AURORAS, Discente, analivyabraga@aluno.unilab.edu.br³

UNILAB, AURORAS, Discente, guilherme.oliveira.nogueira@unilab.edu.br⁴

UNILAB, AURORAS, Docente, lucianagama@unilab.edu.br⁵