

## RESUMO

**Introdução e objetivo:** A importância de estudos com o *Passiflora edulis* pode ser justificada em virtude de sua ampla comercialização nacional. Durante o processo de industrialização aproveita-se apenas a polpa, ocasionando o descarte da casca que corresponde a 56% do peso da fruta<sup>1</sup>. Estudos realizados anteriormente constataram que o extrato seco da casca do maracujá-azedo (*P. edulis*) exerce uma ação positiva sobre o controle glicêmico, devido à presença de um alto teor de pectina<sup>2</sup>. O objetivo deste trabalho foi a caracterização físico-química da farinha da casca do maracujá-azedo a partir de parâmetros de qualidade, bem como avaliar o teor de pectina. **Metodologia:** Foi determinado o teor de umidade, teor de cinzas totais e teor de cinzas insolúveis em ácido, segundo metodologias da Farmacopeia Brasileira<sup>3</sup>. **Resultados e discussões:** Na determinação de umidade o valor obtido (1,06%) apresentou-se dentro do parâmetro descrito pela Farmacopeia, o qual é de no máximo 11,00%. Constatou-se também, menor valor que citado por outros autores<sup>4</sup>. Dessa forma, o baixo teor de umidade determinado favorece a conservação da farinha, pois dificulta a proliferação de microrganismos. O resultado do teor de cinzas totais (10,18 %) e cinzas insolúveis em ácido (0,02%) se encontram dentro dos padrões estabelecidos pela Farmacopeia Brasileira, sendo respectivamente de 10% e 0,4%. O teor de cinzas totais foi superior a resultados mencionado por outros autores<sup>5</sup>. Esse resultado elevado pode ser justificado devido as diferentes áreas de plantio. **Conclusão:** Foi possível obter uma farinha de casca de maracujá-azedo com teor de umidade e cinzas dentro do padrão da Farmacopeia Brasileira. **Agradecimentos:** Os autores agradecem a UEG - Câmpus Itumbiara pelo auxílio financeiro.

**Palavras-Chave:** maracujá-azedo; farinha; agente hipoglicemiante; pectina.

Vol. 4, Nº. 1, Ano 2015

Camila de Souza Melo<sup>a</sup>

Joyce Rover Rosa<sup>a\*</sup>

<sup>a</sup>Universidade Estadual de Goiás (UEG), Campus Itumbiara, Curso de Farmácia..

\*Autor para correspondência: Universidade Estadual de Goiás, Campus Itumbiara, Av. Modesto de Carvalho, S/N, Distrito Agroindustrial, CEP: 75536-100. E-mail: jroverrosa@gmail.com. Telefone: +55(64)3404-5136.



II CONGRESSO DE CIÊNCIAS  
FARMACÊUTICAS DO BRASIL  
CENTRAL

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE  
GOIÁS  
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-  
GRADUAÇÃO

Endereço: BR-153 – Quadra Área  
75.132-903 – Anápolis –  
revista.prp@ueg.br

Coordenação:  
GERÊNCIA DE PESQUISA  
Coordenação de Projetos e Publicações

Publicação: 30 de Junho de 2015.

<sup>1</sup> OLIVEIRA, E.M.S; **Caracterização de rendimento das sementes e do Albedo do maracujá para aproveitamento industrial e obtenção da farinha da casca e pectina.** 147 f. Dissertação (Mestrado em Produção Vegetal) - Universidade Estadual do Norte Fluminense, Campos dos Goytacazes. Acesso em: 25 mar. 2014..

<sup>2</sup> RAMOS, E. R. F. **O uso de Passiflora SP-p. No controle do Diabetes mellitus: estudo qualitativo preliminar.** Maringá, 36p. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Farmácia) – Centro Universitário de Maringá, 2004.<sup>3</sup>KINTER, P. K., BEREN, J. P. Carbohydrate interference and its correction in pectin analysis using the m-hydroxidiphenyl method. **Journal Food Science**, v. 47, n.

<sup>3</sup> BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Farmacopeia Brasileira.** vol. 1. Brasília: ANVISA, p. 197-198, 2010a.

<sup>4</sup> CORDOVA, K.R.V. et al. Características físico-químicas da casca do maracujá amarelo (*Passiflora edulis Flavicarpa degener*) obtida por secagem. **B.CEPPA**, Curitiba, v. 23, n. 2, p. 221-230, jan./jun. 2005.

<sup>5</sup> VERNAZA, M. G. et al. Efeito do teor de farelo de maracujá e da umidade e temperatura de extrusão no desenvolvimento de cereal matinal funcional orgânico. **Braz. J. Food Technol.**, v. 12, n. 2, p. 145-154, abr./jun. 2009