

## **Desenvolvimento de uma formulação à base de farinha da casca de melão**

*Mafalda Alexandra Silva<sup>1,2</sup>, Tânia Gonçalves Albuquerque<sup>1,2</sup>, Rita C. Alves<sup>2</sup>,  
M. Beatriz P.P. Oliveira<sup>2</sup>, Helena S. Costa<sup>1,2</sup>*

*<sup>1</sup>Departamento de Alimentação e Nutrição, Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo  
Jorge, I.P., Lisboa, Portugal*

*<sup>2</sup>REQUIMTE/LAQV, Faculdade de Farmácia, Universidade do Porto, Porto, Portugal  
tania.albuquerque@insa.min-saude.pt*

*Sessão do trabalho: Qualidade de alimentos*

**Resumo:** A sustentabilidade alimentar é um conceito atual e de extrema importância, pois garante alimentos suficientes, seguros e nutritivos. No entanto, existem alguns problemas que podem comprometer a sua implementação, como o aumento do desperdício alimentar. O melão é um fruto bastante apreciado mundialmente, mas as suas cascas e sementes são descartadas. A valorização destes subprodutos pode ser uma das abordagens para contribuir para a sustentabilidade alimentar do setor alimentar.

O objetivo deste trabalho foi desenvolver uma formulação à base de farinha da casca de melão e avaliar a sua composição nutricional, o teor de compostos fenólicos totais e a sua atividade antioxidante.

Em 2021, as amostras de melão foram recolhidas em empresas de produção e distribuição de melão (Frutas A. R. Santos, Torres Vedras, Portugal e Planície Verde, Rio Maior, Portugal). A composição nutricional da bolacha controle e da bolacha com 50% de farinha de casca de melão foi determinada analiticamente. O valor energético e os hidratos de carbono disponíveis foram calculados. A capacidade antioxidante foi determinada pelo método do DPPH• e o conteúdo fenólico total foi avaliado por espectrofotometria no visível.

Com os resultados obtidos, verificou-se que o produto desenvolvido apresentou um teor de fibra alimentar cerca de sete vezes maior do que o controlo (15 e 2 g/100 g, respetivamente); e teores mais elevados de compostos fenólicos totais (250 mg equivalentes de ácido gálico/100 g). A incorporação da farinha da casca de melão aumentou ainda o poder antioxidante do produto desenvolvido.

A farinha da casca de melão permitiu o desenvolvimento de uma bolacha rica em fibra alimentar e compostos fenólicos, e com baixo teor de hidratos de carbono. O uso desta farinha permite enriquecer/desenvolver novos produtos alimentares com propriedades benéficas para a saúde, diminuir o desperdício alimentar e aumentar a sustentabilidade do setor alimentar.

**Palavras-chave:** *Cucumis melo* L., alimento funcional, sustentabilidade, desperdício alimentar