

# ECONOMIA CIRCULAR À MESA:

DESENVOLVIMENTO DE SNACK FUNCIONAL DESIDRATADO A PARTIR DE FARINHAS DE BATATA-DOCE E BAGAÇO DE MAÇÃ

**Inês Soares**<sup>1</sup>; Daniela Machado<sup>1</sup>; Rita Vedor<sup>1</sup>; Marco Duarte<sup>1</sup>; Telma Orvalho <sup>2</sup>; Marco Alves <sup>2</sup>; Ana Maria Gomes <sup>1</sup>

<sup>1</sup> CBQF - Centro de Biotecnologia e Química Fina Laboratório Associado, Escola Superior de Biotecnologia, Universidade Católica Portuguesa, Rua Diogo Botelho 1327, Porto 4169-005, Portugal

<sup>2</sup> INOV.LINEA/TAGUSVALLEY - Parque de Ciência e Tecnologia, Abrantes, Portugal

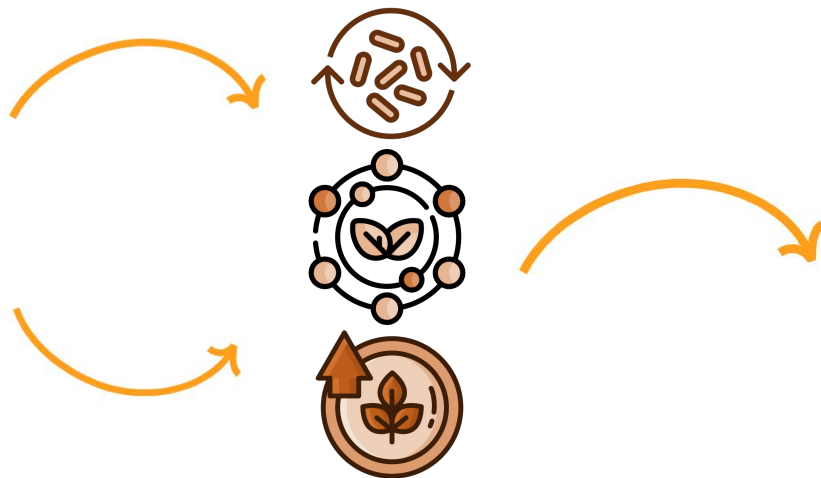
## INTRODUÇÃO



**Farinha de Bagaço de Maçã**



**Farinha de resíduos de Batata-Doce**



Resíduos de batata-doce e bagaço de maçã são **fontes sustentáveis de fibra e compostos bioativos**, com potencial para alimentos funcionais e benefícios na saúde intestinal e metabólica.

O estudo teve como objetivo **desenvolver e analisar um snack desidratado feito a partir de subprodutos**, avaliando o seu valor nutricional, aceitação pelos consumidores e estabilidade (físico-química, microbiológica e bioativa) ao longo de 4 meses de armazenamento à temperatura ambiente.

# ECONOMIA CIRCULAR À MESA:

DESENVOLVIMENTO DE SNACK FUNCIONAL DESIDRATADO A PARTIR DE FARINHAS DE BATATA-DOCE E BAGAÇO DE MAÇÃ

**Inês Soares**<sup>1</sup>; Daniela Machado<sup>1</sup>; Rita Vedor<sup>1</sup>; Marco Duarte<sup>1</sup>; Telma Orvalho <sup>2</sup>; Marco Alves <sup>2</sup>; Ana Maria Gomes <sup>1</sup>

<sup>1</sup> CBQF - Centro de Biotecnologia e Química Fina Laboratório Associado, Escola Superior de Biotecnologia, Universidade Católica Portuguesa, Rua Diogo Botelho 1327, Porto 4169-005, Portugal

<sup>2</sup> INOV.LINEA/TAGUSVALLEY - Parque de Ciência e Tecnologia, Abrantes, Portugal

## MATERIAIS E MÉTODOS



- ★ Farinhas liofilizadas de Batata-Doce e Bagaço de Maçã
- ★ Pasta de Amêndoa
- ★ Mel
- ★ Goma Xantana
- ★ Água

## Análises Realizadas:



1. **Análise Nutricional** (AOAC Procedures)
2. **Análise Sensorial** (Escala Hedónica de 9 pontos com 72 provadores)
3. **Parâmetros Físico-químicos** (pH, Cor, Textura, Atividade da Água)
4. **Avaliação Microbiológica**  
**Potencial bioativo**  
Atividades Biológicas (Antioxidante e Anti-diabética) e Teor de Compostos Fenólicos Totais

25 anos  
a partilhar  
ciência

XXV Congresso  
de Nutrição  
e Alimentação

28 -  
29  
MAIO '26

Alimentação  
do Porto

ASSOCIAÇÃO  
PORTUGUESA  
DE NUTRIÇÃO

# ECONOMIA CIRCULAR À MESA:


DESENVOLVIMENTO DE SNACK FUNCIONAL DESIDRATADO A PARTIR DE FARINHAS DE BATATA-DOCE E BAGAÇO DE MAÇÃ

**Inês Soares<sup>1</sup>**; Daniela Machado<sup>1</sup>; Rita Vedor<sup>1</sup>; Marco Duarte<sup>1</sup>; Telma Orvalho <sup>2</sup>; Marco Alves <sup>2</sup>; Ana Maria Gomes <sup>1</sup>

<sup>1</sup> CBQF - Centro de Biotecnologia e Química Fina Laboratório Associado, Escola Superior de Biotecnologia, Universidade Católica Portuguesa, Rua Diogo Botelho 1327, Porto 4169-005, Portugal


<sup>2</sup> INOV.LINEA/TAGUSVALLEY - Parque de Ciência e Tecnologia, Abrantes, Portugal

## RESULTADOS E CONCLUSÃO



O snack desidratado apresentou 385,7 kcal/100 g, 6,10 g/100 g de proteína e 11,07 g/100 g de fibra, permitindo a alegação nutricional de “rico em fibra” e evidenciando um perfil nutricional relevante.

Na avaliação sensorial, o produto obteve uma apreciação global correspondente a “gosto ligeiramente” (6/9), indicando **aceitação moderada pelos consumidores**.



Durante o armazenamento verificou-se um aumento da atividade da água e redução da dureza ( $p < 0.05$ ), enquanto **pH e adesividade permaneceram estáveis ( $p > 0.05$ )**; apesar de alterações perceptíveis de cor ( $\Delta E = 19,55$ ), a **conformidade microbiológica foi mantida até aos 2 meses e o potencial bioativo ( $p > 0.05$ )**, embora sujeito a oscilações, revelou níveis relevantes.

25 anos  
a partilhar  
ciência

XXV Congresso  
de Nutrição  
e Alimentação

28 –  
29  
MAIO '26

Alameda  
do Porto

ASSOCIAÇÃO  
PORTUGUESA  
DE NUTRIÇÃO



O snack desidratado apresentou **perfil nutricional e funcional promissor**, com estabilidade bioativa e viabilidade tecnológica, evidenciando potencial para a valorização sustentável de subprodutos agroalimentares.