**APROVEITAMENTO DE FOLHAS E TALOS DE BRÓCOLIS NA ELABORAÇÂO DE FARINHA PARA A PRODUÇÂO DE PATÊ**

O brócolis é uma hortaliça de porte arbustivo que possui inflorescência com botões florais de coloração verde, que constituem a sua parte comestível. Suas folhas e talos são ricos em nutrientes, no entanto são descartados. Portanto, o objetivo deste trabalho foi o aproveitamento integral das folhas e talos dos brócolis descartados pelos supermercados e feiras de pequenos produtores do município de Cruz Alta/RS. Primeiramente, realizou-se a higienização e o branqueamento da matéria-prima. Na sequência a mesma foi colocada em bandejas perfuradas e levadas à secadora de frutas, que consiste em uma câmara com isolamento externo e o ar aquecido é impulsionado por ventiladores que passa por um sistema de aquecimento e entra na câmara, à temperatura de 60ºC durante 8 horas. Após este período de secagem, as folhas e talos foram triturados em liquidificador até a obtenção da farinha, a qual foi empregada na elaboração do patê e submetido à análise sensorial. Para a elaboração do patê foram testadas quantidades de 5, 10 e 14 gramas da farinha, sendo a quantidade de 14 gramas a ideal para obter um produto com boa aparência na textura e sabor. Na realização da análise sensorial participaram quarenta provadores não treinados onde os avaliadores informaram o quanto gostaram ou desgostaram do produto, utilizando escala hedônica de sete pontos, onde foi solicitado a cada participante que avaliasse o produto quanto aos atributos de aparência, cor, odor, sabor e textura. Os resultados da análise sensorial para verificação da aceitabilidade do patê produzido demonstraram que a porcentagem de respostas dos julgadores esteve em uma frequência maior na escala hedônica de 6 e 7, referindo-se gostei moderadamente e gostei muito. Quanto ao índice de aceitabilidade, obteve um percentual de 81,5%, o que torna a amostra sensorialmente aceita e elevada intenção de compra 97,5%.

**Palavras-chave:** Talos e Folhas. Aproveitamento Integral. Desidratação.