Encontro de Saberes 2015 - XXIII Seminário de Iniciação Científica

FORMULAÇÃO DE CUPCAKES ENRIQUECIDOS COM FIBRAS

PULCHERIA MARIA SILVA HIGYNO (Autor), SIMONE DE FATIMA VIANA DA CUNHA (Orientador), PATRICIA APARECIDA PIMENTA PEREIRA (Colaborador)

Instituição de Ensino - Universidade Federal de Ouro Preto

Palavras Chaves:

Alimentos funcionais, bolinhos salgados, fibra alimentar.

Resumo:

A Nutrição é uma ciência que vem firmando sua importância e expandindo seus conceitos devido à agregação de diversas funções exercidas por alimentos convencionais, mas que atuam de forma diferenciada no organismo, levando ao desenvolvimento de novas classes alimentícias pertencentes a um grupo seleto denominado de alimentos funcionais, que possuem a capacidade de proporcionar benefícios à saúde, superiores aos daqueles conferidos pelos nutrientes já existentes nos alimentos. A Fibra Alimentar constitui um grupo de componentes funcionais dos alimentos dos mais importantes sendo fornecida, principalmente, por alimentos de origem vegetal. O objetivo deste trabalho foi desenvolver formulações a partir da receita tradicional de cupcake, com o intuito de aumentar o valor nutricional deste produto adicionando ao mesmo fibras, sem alterar as características sensoriais tradicionais do bolinho. Partindo de uma receita de cupcake tradicionalmente doce, foram realizados diversos testes para desenvolver uma receita padrão salgada produzida totalmente com farinha de trigo branca seguida por variantes da mesma com acréscimo de farinha de trigo integral e farelo de aveia em diversas concentrações. Todas as preparações que possuem presentes farinha de trigo integral e/ou farelo de aveia foram classificadas como fonte de fibra, apesar da análise entre os três tipos de farinhas utilizadas serem quase que equivalentes quando se compara as diferenças entre os valores de macronutrientes existentes nas mesmas. As formulações desenvolvidas, quando comparadas a formulação padrão, não apresentaram alterações discrepantes no custo total das receitas. Mesmo havendo necessidade futura de testes para o conhecimento quanto à aceitabilidade do público em relação ao novo produto, conquistada a partir de uma análise sensorial. O projeto apresentou resultados positivos, confirmando o que era esperado, quanto ao aspecto nutricional, e totalmente viável de reprodução.

Publicado em:

- Evento:Encontro de Saberes 2015
- Área:CIÊNCIAS DA VIDA
- Subárea:NUTRIÇÃO