

BARRAS DE CEREAIS ENRIQUECIDAS COM FARINHA DE CASCA DE MARACUJÁ: DESENVOLVIMENTO, CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL E AVALIAÇÃO DO EFEITO FISIOLÓGICO EM PORTADORES DE HIV/AIDS EM TRATAMENTO ANTIRRETROVIRAL

AMANDA CRISTINA GOMES COELHO (Autor), sonia maria figueiredo (Orientador)

Este trabalho abre uma nova linha de pesquisa na Escola de Nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto, relacionada à “Propriedades nutricionais e funcionais de resíduos industriais orgânicos”, que será desenvolvida em colaboração com professores e pesquisadores de outros departamentos dessa instituição. A composição química da casca de maracujá é composta pelo flavedo (camada externa), rica em fibras insolúveis e o albedo (camada interna), rico em fibra solúvel (pectina e mucilagens) e compostos fenólicos que possuem atividade antioxidante e anti-inflamatória. Na pesquisa utilizando a Farinha de Maracujá (FM) foi encontrado quantidade superior do teor de polifenóis na FM em relação à porção comestível dos frutos e alta atividade antioxidante no extrato aquoso pelo método DPPH. Além dos nutrientes já citados acima, a FM também é fonte de niacina (vitamina B3), ferro, cálcio, e fósforo. A FM possui potencial, devido à alegação funcional e capacidade de exercer diversos benefícios sobre a saúde de portadores com HIV/Aids e em outras patologias crônicas não transmissíveis. A metodologia visa a realização de testes para o desenvolvimento das barras de cereais. As formulações pretendem substituir o uso da aveia em flocos pela farinha de maracujá nas seguintes concentrações (15, 25, 50, 75 e 100 %). A escolha das porcentagens de substituição da farinha de maracujá foram baseadas em vários estudos. Os demais ingredientes terão quantidades fixas nas barras de cereais. Esse projeto busca reunir as informações nutricionais e sugerir barras de cereais que sejam impactantes no tratamento de diabetes, já em relação ao contexto social, as receitas serão repassadas à comunidade em forma de oficinas de culinária como alternativa para suplementação alimentar, além de fomentar o bom uso dos recursos naturais da terra, promovendo a sustentabilidade e saudabilidade com a exploração econômica de cascas e sementes do fruto

Instituição de Ensino: Universidade Federal de Ouro Preto