Barras de cereais enriquecidas com farinha de casca de maracujá

AMANDA CRISTINA GOMES COELHO (Autor), SONIA MARIA FIGUEIREDO (Orientador)

Estudos com alimentos que possuem alegações de propriedades funcionais têm recebido destaque, e sua ingestão tem impulsionado pessoas e indústrias pela busca por uma alimentação saudável. Este estudo teve como objetivos realizar análises físico-química na FM e posteriormente desenvolver barras de cereais enriquecidas com esta FM, caracterizá-las físico-química e sensorialmente. Realizou-se testes de quantificação de flavonoides, cinzas, pH, densidade e composição da tabela nutricional realizados na Escola de Nutrição (UFOP), padrão (AOAC, 2000). Os resultados foram comparados com os encontrados na barras de cereais. As análises de flavonoides na farinha apresentou 97,42mg/100g de compostos bioativos do grupo dos polifenóis. No entanto a barra de cereais apresentou 31,71 mg/10g de amostra, devido outros. Em relação às cinzas a farinha pura apresentou 8%, já a barra de cereais 2%, isso devido à concentração de farinha utilizada em sua formulação. Entretanto o pH apresentou mais ácido na farinha pura (4,24) enquanto na barra de cereais um pouco mais básico (4,89). As barras possuem um pH ácido, baixa caloria, rica em fibras solúveis e minerais, e destaca-se por ser uma alternativa alimentar para portadores de diabetes devido às características gerais do produto. Verificou a aceitação da inserção da farinha da casca de maracujá em barras de cereais. Adicionou-se essa farinha em três níveis 5%, 8% e 12%. Consultou-se 100 provadores não treinados. Utilizou-se teste de aceitação e de Intenção de compra. Os dados foram analisados pelo programa Epi Info versão 6. Em relação aos atributos, a média de aceitação ficou entre 6 e 7 (gostei ligeiramente e gostei moderadamente), respectivamente, e quanto a intenção de compra a média das respostas, situou-se entre “talvez compraria” e “compraria”. Obteve-se uma boa aceitação das barras de cereais enriquecidas pelos provadores e a quantidade de flavonoides da farinha proporcionou uma quantidade significativa nas barras de cereais.

Instituição de Ensino: Universidade Federal de Ouro Preto

ISSN: 21763410