

DESENVOLVIMENTO E ACEITAÇÃO DE BARRAS DE CEREAIS PRODUZIDAS A PARTIR DA FARINHA DA CASCA DO MARACUJÁ-AMARELO

Ivana da Cruz Sampaio¹; Manuela Barreto do Nascimento²

¹Graduanda do Curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Maria Milza (FAMAM), ivana.nana12@outlook.com; ²Mestra em Engenharia e Ciência de Alimentos (UESB), FAMAM, manuelabarreto-n@hotmail.com.

A atual procura por uma alimentação nutritiva e segura para prevenir e tratar doenças adquiridas pelos maus hábitos alimentares evidencia a necessidade de incluir na dieta os alimentos funcionais que além de nutrir proporciona saúde. As Fibras Alimentares (FA) tem o incentivo do consumo devido à importância na saúde gastrointestinal e prevenção de doenças. Assim, a casca do maracujá-amarelo é rica em pectina, fibra solúvel, a qual a sua ingestão beneficia à saúde humana, influenciando na viscosidade e no retardo do esvaziamento gástrico. A casca do fruto também é rica em niacina, ferro, cálcio e fósforo, junto com as sementes apresenta cerca de 60-70% do seu peso total. A necessidade do aproveitamento integral do fruto consiste na redução de seus resíduos gerados em domicílios e nas indústrias, propiciando a produção de novos produtos alimentares que diversifique a alimentação e previna doenças como diabetes *mellitus*, obesidade e hipercolesterolemia, além de reduzir danos ao meio ambiente. Nesse contexto, as barras de cereais são uma alternativa saudável, constituídas de multicomponentes, ademais apresenta praticidade. Logo, o objetivo geral do trabalho foi desenvolver e avaliar a aceitabilidade de barras de cereais funcionais elaboradas a partir da farinha da casca do maracujá-amarelo e, como objetivos específicos, avaliar a aceitabilidade dos produtos segundo a escala hedônica de 9 pontos; avaliar a aceitabilidade dos produtos através da escala e intenção de compra; utilizar resíduos do fruto do maracujá-amarelo em produtos alimentícios. Tratou de um estudo experimental de abordagem quantitativa, realizada em uma instituição de ensino superior privada do Recôncavo da Bahia, com 92 provadores não treinados selecionados de forma aleatória entre alunos, funcionários e professores. Avaliaram-se duas barras de cereais com diferentes concentrações da farinha de maracujá. Os dados foram tabulados no programa Microsoft Excel 2013 e o Índice de Aceitabilidade (IA) foi obtido conforme a Equação de Teixeira et al. (1987). Para que um atributo seja considerado aceito sensorialmente, o IA% deve ser maior ou igual a 70%. Os resultados obtidos para os atributos de aroma, cor, sabor, textura e impressão global para a formulação 1: 83,81%, 87,44%, 89,61%, 92,63%, 89,86%, respectivamente. A formulação 2 obteve: 84,18%, 87,66%, 84,18%, 87,68%, 87,32%, para os mesmos atributos. Sendo assim, pode-se concluir que ambas as formulações apresentaram boa aceitabilidade com IA% maior que 70%. Por conseguinte, esse trabalho ressalta a necessidade de inserir novos ingredientes a fim de conferir saúde, praticidade, segurança e aproveitamento completo dos alimentos em que se considere o perfil e a necessidade dos consumidores atuais.

Palavras-chave: Alimentos Funcionais. Reaproveitamento Integral de Alimento. Aceitação. Barra de cereal. Desenvolvimento de Produtos.