

AVALIAÇÃO DE BARRAS DE CEREAL ELABORADAS COM CASTANHA DE BARU E DE LICURI

SILVA, Gabrielli Barros¹ (gabrielluems@gmail.com); **BRITO, Mariana Aparecida**¹ (britomari12@gmail.com); **FEGADOLI, Fernanda Pereira**¹ (fegadolifernanda@gmail.com); **Benedetti, Silvia**² (silviabene@gmail.com)

¹Discente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí;

²Docente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí.

Muitas espécies nativas brasileiras, principalmente as árvores frutíferas, constituem importante fonte de exploração econômica, embora haja pouca informação a respeito das características da biodiversidade de alguns biomas, como o Cerrado, bem como de tecnologias adequadas de processamento para produtos alimentícios. Desta forma, este trabalho teve como objetivo utilizar as castanhas de baru e licuri na elaboração de barras de cereal, bem como avaliar as características físico-químicas, microbiológicas e sensoriais desses produtos. As castanhas de baru e licuri foram adquiridas, selecionadas e higienizadas no Laboratório de Alimentos da UEMS-Unidade de Naviraí. Posteriormente, foram submetidas à secagem, trituradas, armazenadas em sacos a vácuo e congeladas até a sua utilização. Foram elaboradas três formulações de barra de cereal utilizando cada castanha, nas concentrações de 5 %, 10 % e 15 %. Foram realizadas análises de determinação da composição centesimal, análise microbiológica e análise sensorial das formulações das barras de cereal. Com relação à composição físico-química, pôde-se observar que não houve diferença significativa ($p > 0,05$) no conteúdo proteico entre as formulações de barras de cereal tanto das elaboradas com baru quanto com licuri. Já o conteúdo de lipídeos aumentou significativamente ($p < 0,05$) em ambas as barras de cereal, conforme o aumento da concentração da adição das castanhas, visto que esses alimentos são ricos em gordura. O conteúdo de fibras aumentou significativamente conforme o aumento da concentração da castanha no produto, exceto para a barra de cereal elaborada com 10 % de licuri. Com relação às análises microbiológicas, não houve contagem de *Bacillus cereus* e coliformes termotolerantes a 45 °C, confirmando a qualidade sanitária e a segurança do produto. A análise sensorial demonstrou que não houve diferença significativa entre nenhum dos atributos avaliados entre as formulações de barras de cereal adicionadas de licuri. Já nas barras de cereal adicionadas de baru, houve diferença significativa apenas nos atributos textura e impressão global, entre todas as formulações. Todas as formulações apresentaram índice de aceitabilidade superior a 80 %. Dessa forma, pode-se concluir que a adição das castanhas de baru e licuri é vantajosa do ponto de vista nutricional, uma vez que aumentou a concentração de fibras e lipídeos nas barras de cereal, sem alterar suas características sensoriais, viabilizando o uso dessas castanhas na elaboração de novos produtos alimentícios.

Palavras-chave: composição centesimal; sensorial; barra de cereal.

Agradecimentos: Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), pela concessão da bolsa de iniciação científica.



Realização:

UFGD
Universidade Federal
da Grande Dourados

UEMS
Universidade Estadual
de Mato Grosso do Sul

Parceiros:

CAPES

CNPq
Conselho Nacional de Desenvolvimento
Científico e Tecnológico