



ELABORAÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL DE UMA NOVA BARRA DE CEREAIS COM ALTO TEOR DE FIBRAS UTILIZANDO AS PARTES NÃO CONVENCIONAIS DOS ALIMENTOS.

RENATA SIQUEIRA FONSECA, CÍNTIA ALESSANDRA MATIUCCI PEREIRA, VÍCTOR ROGÉRIO DEL SANTO, GILBERTO BATISTA DE SOUZA.

UNICEP - CENTRO UNIVERSITÁRIO CENTRAL PAULISTA EMBRAPA PECUÁRIA SUDESTE – SÃO CARLOS / SP

A utilização das partes não convencionais dos alimentos, além de enriquecer a dieta humana, contribui para minimizar o desperdício de alimentos. As barras de cereais são produtos multicomponentes constituído de cereais, frutas secas e xarope ligante, podendo-se adicionar as partes consumíveis de frutas e vegetais que usualmente não são aproveitadas e que possuem um alto valor nutritivo, diminuindo assim o desperdício de alimentos. O presente trabalho teve por objetivo a elaboração de uma nova barra de cereais através do aproveitamento integral dos alimentos e com alto teor de fibras. Para isso, foram acrescentadas aveia e linhaça à preparação para agregar maior teor de fibras e a utilização de geléias da casca de banana e abacaxi para o aproveitamento dessas partes que muitas vezes são desperdiçadas. Foram testadas diferentes formulações através da análise sensorial e a barra com melhor aceitação, definida como fórmula padrão, foi avaliada por análises físico-químicas para determinação da composição centesimal e mineral. Nos testes sensoriais foram avaliados os atributos de aparência, sabor, textura e aspecto global, usando escala hedônica estruturada de nove pontos, variando de “1- desgostei extremamente” a “9- gostei extremamente”. A intenção de compra foi avaliada por meio de escala estrutura mista, variando de “1- certamente eu não compraria” a “5 – certamente eu compraria”. As notas atribuídas aos atributos analisados situaram-se entre 8,0 e 9,0, comprovando boa aceitação sensorial das barras elaboradas. Em relação à intenção de compra, 50% dos provadores atribuíram nota 4 (“provavelmente eu compraria”), demonstrando boa aceitação. A utilização das cascas de abacaxi e de banana na forma de geléia, mostrou-se viável, pois, além de obterem satisfatória aceitação sensorial, ainda contribuiu com o aporte de fibras das barras, sendo que, ambas podem ser classificadas com alto teor de fibras. As barras de cereais com geléia de casca de abacaxi e de banana se destacaram pelo alto teor de proteínas (9,05% e 9,98%, respectivamente) e pelo conteúdo de minerais, como Mg, P, Cu, Fe e Mn, que cobrem com mais de 20% as DRIs. Zinco e sódio também se destacaram, pois o teor de zinco encontrado nas barras de cereais (1,88 mg/100g na barra de banana e 1,72 mg/100g na barra de abacaxi) é comparável ao encontrado em alimentos fontes deste mineral e o teor de sódio baixo quando comparado a outros trabalhos e as barras de cereais encontradas no mercado (0,016 g/100 g na barra de banana e 0,013 g/100g na barra de abacaxi). Desta forma, as barras de cereais elaboradas neste estudo podem ser uma alternativa para pessoas que buscam uma alimentação mais saudável.

Palavra chave: aproveitamento integral de alimentos, composição centesimal, composição mineral.