

D. Ciências da Saúde - 6. Nutrição - 2. Dietética

Aceitação de barra de cereal de damasco e chocolate com alegação de propriedade funcional

Danúbia Andrade Santos ¹

Sara Boaventura de Oliveira ¹

Maria Lucia Melo ¹

Prof. Dra Isadora Balsini Lucio ²

1. Discentes da Ufrb

2. Docente da Ufrb

INTRODUÇÃO:

A barra de cereal é um alimento nutritivo de sabor adocicado e agradável, fonte de vitaminas, sais minerais, fibras, proteínas e carboidratos complexos. A demanda por alimentos nutritivos e seguros está crescendo mundialmente, e a ingestão de alimentos balanceados é a maneira correta de evitar ou mesmo corrigir problemas de saúde, como: obesidade, diabetes, desnutrição, cardiopatias, entre outros que têm origem, em grande parte, nos erros alimentares. Barras de cereais atendem a esta tendência, pois são alimentos de fácil consumo, requerem pouco ou nenhum preparo e durante muito tempo seus valores nutritivos foram pouco enfatizados. Segundo a ANVISA, alegação de propriedade funcional pode ser utilizada desde que a porção do produto pronto para consumo forneça no mínimo 3g de fibras se o alimento for sólido. Assim, elaboração da barra de cereal visa atender às novas necessidades de consumo alimentar da população com a inclusão de fibras alimentares. Os objetivos deste trabalho foram elaborar e avaliar sensorialmente uma barra de cereal de damasco e chocolate de acordo com a legislação vigente, de produto feito a base de cereal e com alegação de propriedade funcional e escolha da embalagem adequada para o produto, segundo a ANVISA.

METODOLOGIA:

Para o desenvolvimento da barra de cereal de damasco e chocolate foram misturados em um recipiente 180g de farinha de trigo, 90g de aveia em flocos, 30g de açúcar mascavo, 1 pitada de sal, 100g de margarina light e aos poucos foi adicionando água até amolecer a massa. Essa foi pressionada em uma forma e assada por 30 minutos. À parte, preparou-se uma geléia com 100g de damasco seco picado, que foi espalhada sobre a massa assada, a qual voltou ao forno por mais 15 minutos. Após, foi salpicado o chocolate ralado. Esperou-se esfriar para cortar as barras. As barras foram então embaladas em polipropileno metalizado por este proporcionar maior vida de prateleira do produto, pois produtos que possuem em sua composição gorduras não podem ser expostos à luz, que gera a oxidação destas, além de evitar a perda de umidade. Foi realizada a análise sensorial por 30 voluntários utilizando a escala hedônica, para avaliar os atributos aparência, sabor, aroma, textura e avaliação global.

RESULTADOS:

O desenvolvimento da barra de cereal de damasco e chocolate teve como foco uma preparação simples e de fácil elaboração por pessoas comuns sem a necessidade do uso de muitas tecnologias. A elaboração do produto foi fácil, sendo que toda a receita teve um rendimento de 12 porções de cerca de 50g. O valor calórico de cada porção foi de 206kcal, valor relativo a uma porção maior do que aquelas comumente vendidas no mercado(24g); a quantidade de carboidratos foi de 24g; a de proteínas 3,54g; a de gorduras 10,3g; a de fibra alimentar 2,52g, característica que determina a alegação de alimento com propriedade funcional determinada pela ANVISA para cada 100g do produto; e a de cálcio igual a 22mg. Após a análise sensorial foram calculadas as médias de avaliação de cada quesito separadamente, considerando aceitos os atributos que ficaram com médias superiores ou iguais a nota 7. As médias atribuídas a aparência foi 8,7, ao sabor 8,2, a textura 8,1, ao odor 8,7 e a avaliação global igual a 8,3. E estes resultados mostram que o produto teve boa aceitação apresentando média de aceitação

igual a 8,4. Devido à boa aceitação do produto é válido lembrar que a barra de cereal já vem pronta para o consumo sendo embalada individualmente, ou seja, um produto prático.

CONCLUSÃO:

Os objetivos propostos para a preparação foram alcançados, pois foi possível a elaboração da barra de cereal com as características desejadas, em que a média de aceitação na análise sensorial foi de 8,4. Assim como a alegação de propriedade funcional pode ser atribuída ao produto, pois este possui em sua composição mais de 3g de fibras alimentares a cada 100g, de acordo com a legislação vigente da ANVISA.

Palavras-chave: Análise sensorial, fibras, cereal.