

USO DE ALBEDO DE MARACUJÁ NA ELABORAÇÃO DE BARRA DE CEREAIS. MATSUURA, F.C.A.U. (1); FOLEGATTI, M.I.S. (2); MENEZES, H.C. de (3). (1) Embrapa Transferência de Tecnologia, Av. Anchieta, 173, cj.41, 13015-100, Campinas, SP, Brasil. (2) Embrapa Meio Ambiente, Caixa Postal 69, 13820-000, Jaguariúna, SP, Brasil. (3) Departamento de Tecnologia de Alimentos, Faculdade de Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Campinas, Caixa Postal 6121, 13083-970, Campinas, SP, Brasil. E-mail: matsuura@campinas.snt.embrapa.br

O mercado de barras de cereais tem crescido bastante nos últimos anos, ocorrendo, também, uma diversificação dos ingredientes utilizados. As fibras consistem em importante componente dessas barras e alguns resíduos vegetais, como o albedo de maracujá, possuem alto teor de fibras, inclusive solúveis, como a pectina. O objetivo deste trabalho foi avaliar a viabilidade do aproveitamento do albedo de maracujá em formulações de barras de cereais, buscando-se desenvolver um produto com maior teor de pectina, adequada aceitação sensorial e seguro. As barras foram processadas manualmente (mistura, deposição e laminação), utilizando, além de ingredientes tradicionais (xarope de açúcar invertido, xarope de glicose, flocos de arroz, flocos de aveia, banana-passa, gordura vegetal hidrogenada, purê de banana), o albedo de maracujá amarelo tratado para a eliminação dos compostos cianogênicos. Os teores de albedo adicionado variaram de 0% a 7,8% da composição da barra. Dez formulações foram elaboradas, conforme planejamento experimental de misturas, e analisadas. As barras contiveram teores aproximados de 89,0% de carboidratos, 6,0% de proteína, 4,0% de lipídeos e 1,0% de cinzas, em base seca, próximos aos de barras similares, comercializadas no mercado brasileiro. A adição do albedo tratado provocou um acréscimo do teor de pectina das barras, com diferença de até 43% entre as formulações (0,88% a 1,26%), e um aumento da resistência ao corte e da dureza do produto. Nos níveis testados, a aceitação sensorial das barras não foi alterada pela adição do albedo, com valores próximos a 7 ("gostei moderadamente") para a maioria dos atributos avaliados. Portanto, as barras adicionadas de albedo de maracujá tratado tiveram boa aceitação sensorial, maior teor de pectina e foram seguras.

Agradecimentos: FAPESP; Bunge Alimentos; Corn Products; Duas Rodas Industrial; Dulcini; SL Cereais e Alimentos; Clícia Leite, Eliete Bispo, Fernando Rego, Maria Miranda e Rosemary Carvalho da FF-UFBA; Lígia Santana da UNEB.