

Produção de barra de cereais com casca de pinhão

Rafaela Castrillon

Universidade Federal do Paraná, Curitiba, PR, rafaela_castrillon@hotmail.com

Cristiane Vieira Helm

Embrapa Florestas, Colombo, PR, cristiane.helm@embrapa.br

Alvaro Luiz Mathias

Universidade Federal do Paraná, Curitiba, PR, mathias@ufpr.br

A casca de pinhão (*Araucaria angustifolia*) apresenta uma vasta quantidade de compostos bioativos, com destaque para os compostos fenólicos com reconhecidas atividades antioxidantes. O objetivo deste estudo foi produzir barras de cereais com adição deste resíduo (casca), resultante do consumo da amêndoa do pinhão para a dieta humana. Na formulação das barras de cereais, a casca de pinhão cozida, seca e moída para produção de partículas com granulometria de 100 mesh foi adicionada nas proporções 1%, 2% e 5% em base seca. Na primeira etapa, a aveia e as amêndoas foram tostadas em forno pré-aquecido a 180 °C por 15 min. A seguir, açúcar mascavo, gelatina, glucose, chia, linhaça, casca de pinhão e o óleo de coco foram aquecidos a 80 °C. Na terceira etapa, aveia, amêndoas, quinoa e uva passa foram misturadas a mistura da segunda etapa. Após homogeneização, a massa foi transferida para uma assadeira forrada com papel encerado e compactada para criar estrutura típica de barra de cereais. A preparação foi refrigerada a 10 °C por 60 min e, posteriormente, cortada em barras de 20 g. As barras apresentaram características visuais distintas, com tonalidade marrom claro para a amostra com 1% e tom mais escuro para a amostra com 5% de casca de pinhão, sendo que a análise sensorial das amostras apontou preferência para a barra de cereal com 1% de casca de pinhão, acentuando sabor agradável e característico ao produto.