

DESENVOLVIMENTO DE BARRAS DE FARINHAS DE CASTANHA-DO-BRASIL E DE BANANA VERDE

Cruz, C.L.C.V. [1]; Duarte, D. [2]; Cunha, C.R. [3]; NABESHIMA, E. H. [4]; Gomes-Ruffi, C.R. [5]

[1] Instituto de Tecnologia de Alimentos / Cereal Chocotec; [2] Faculdade de Engenharia de Alimentos / Unicamp; [3] Embrapa Acre; [4] Instituto de Tecnologia de Alimentos; [5] Instituto de Tecnologia de Alimentos / Cereal Chocotec

Contato: Instituto de Tecnologia de Alimentos / Cereal Chocotec. Avenida Brasil, 2880 – Campinas / SP-Brasil, CEP 13070-178. E-mail: carla.lea@ital.sp.gov.br carla.lea@ital.sp.gov.br

Área: Science and Food Technology (CT)

Tipo: Poster

A busca por alimentos naturais, mais nutritivos, com maior teor de fibras ou proteínas vem aumentando o lançamento de produtos de conveniência como as barras de cereais, de grão e sementes, de fibras e proteicas. A utilização de farinha de banana verde, produto de alto teor energético, rico em amido resistente e de farinha de castanha-do-Brasil, rica em proteína e selênio, pode representar uma boa alternativa para elaborar um produto de alto valor calórico e nutricional. Foram realizadas análises de composição centesimal das farinhas e propriedade de pasta (RVA) da farinha de banana verde. E foram testadas diferentes proporções entre as farinhas (0:100, 25:75, 50:50, 75:25 e 100:0) em barras alimentícias utilizando-se apenas as farinhas e uma solução ligante composta de xarope de glicose, açúcar invertido, açúcar cristal, gordura vegetal, lecitina de soja, sal, maltodextrina e água, avaliando a atividade de água e firmeza instrumental dos produtos. A farinha de banana verde apresentou alto valor de carboidratos (92,40%) e temperatura de pasta de 83,2°C e, a farinha de castanha do Brasil apresentou alto teor proteínas (25,07%). Foi possível obter barras em todas as porcentagens testadas, com atividade de água de 0,65 a 0,69. As barras apresentaram maior firmeza com o aumento da proporção de farinha de banana verde, variando de 3491,08 gf a 5225,28 gf, indicando uma correlação com a propriedade de pasta da mesma. Agradecimento ao CNPq pela concessão de bolsa PIBIC à Dalila Duarte

Palavras-chave: castanha-do-brasil; banana verde; barras alimentícias