

CARACTERIZAÇÃO NUTRICIONAL E ACEITABILIDADE DE BARRAS DE CEREAIS COM FARINHA DE FEIJÃO-CAUPI BIOFORTIFICADO

Silvia Maria Viana Dos Santos (FUNDETEC), Diane Maschio De Souza (UNIOESTE), Sabrine Zambiasi Da Silva (FUNDETEC), Frederico Lovato (FUNDETEC), Jussara Kowaleski (FUNDETEC), Leila Fernanda Serafini Heldt (SENAI), Luis Henrique Dos Santos (FUNDETEC); E-mail: dyane_maschio@hotmail.com

A desnutrição por micronutrientes como vitamina A, ferro e zinco são considerados um grave problema de saúde pública, que afeta em média 3 bilhões de pessoas em todo o mundo. Sabe-se que estas deficiências e carências comprometem o desenvolvimento físico e intelectual. Atualmente, a biofortificação de cultivares, ou seja, um melhoramento genético nos grãos, tem-se destacado como uma estratégia a complementar as ações propostas para reduzir as carências nutricionais, por apresentarem maiores teores de minerais e vitaminas. O desenvolvimento de produtos derivados de cultivares biofortificados possui relevância tanto para a indústria alimentícia como para a população, pois aumenta a propriedade nutricional dos produtos. Neste sentido, o presente estudo tem por objetivo o desenvolvimento de barras de cereais com adição da farinha de feijão-caupi biofortificado, verificando sua composição nutricional e aceitabilidade, e assim auxiliar no combate às carências de micronutrientes como ferro e zinco. Inicialmente, confeccionou-se a farinha de feijão, e foram desenvolvidas três formulações de barras de cereais, uma padrão, 15 % e 25 % de farinha de feijão-caupi. Posteriormente, realizou-se a caracterização físico-química e sensorial. Os dados das análises química e sensorial das formulações foram analisados por ANOVA e pelo teste de Tukey em um programa Microsoft Excel. As barras de cereais desenvolvidas apresentaram semelhanças na composição centesimal em relação a cinzas, proteínas, lipídios, fibras e carboidratos, já a umidade da formulação 15 % FFC diferiu da FC. O valor calórico diminuiu com o aumento do percentual da farinha de feijão-caupi. Os teores de minerais ferro e zinco aumentaram significativamente com a adição da farinha de feijão-caupi. Por meio da análise sensorial, verificou-se que a aceitação global não apresentou diferença, já os atributos: aparência, textura, aroma e sabor diferiram entre as amostras, constatando que foi perceptível aos provadores. O índice de aceitação foi satisfatório, pois a formulação 15 % FFC teve o maior percentual de aceitação 83 %, seguido da amostra 25 % FFC com 80 % e o menor FC com 78 %.

Sendo assim, é possível concluir que as barras de cereais desenvolvidas com adição da farinha de feijão-caupi biofortificado, apresentaram resultados satisfatórios em relação aos nutrientes, principalmente aumento no teor de ferro e zinco, que são essenciais para se manter uma boa saúde, além de ser uma opção viável para a indústria alimentícia que sempre está inovando no desenvolvimento de novos produtos, para atender o consumidor com alimentos mais nutritivos e saudáveis.

Palavras-chave: hambúrguer, biofortificação, nutrição