

BARRA DE CEREAL FORTIFICADA COM CÁLCIO DA FARINHA DA CASCA DE OVO

Raila Gonçalves e FREITAS*

Luana Machado QUEIROZ**

Franciele Marques SILVA***

Anelisa Doretto Freitas FURLAN****

RESUMO

INTRODUÇÃO: As barras de cereais possuem macronutrientes que oferecem saciedade, reduzindo a vontade de comer guloseimas. Elas se tornam ainda mais nutritivas quando fortificadas. Essa fortificação é feita afim de corrigir deficiências nutricionais. A barra de cereal que foi desenvolvida é enriquecida com cálcio, adicionando-se farinha da casca do ovo. **OBJETIVO:** O objetivo do trabalho foi desenvolver uma barra de cereal fortificada com cálcio provindo da farinha da casca do ovo, além de realizar análise sensorial e bromatológica. **METODOLOGIA:** Foi desenvolvida uma barra de cereal, usando ingredientes como: banana, aveia, quinoa, canela, mel, canela em pó e farinha da casca do ovo. Foram realizadas análises sensoriais para identificar a aceitação dos indivíduos, por método afetivo com escala hedônica de 9 pontos e intenção de compra, além de análise bromatológica onde foi realizado determinação dos macronutrientes, umidade, cinzas, e teor de fibras e cálcio. **RESULTADO:** Na análise sensorial observou-se que a barra teve boa aceitação por apresentar 84% do atributo global que avalia o produto como um todo, além de evidenciar ótimos resultados no teste de intenção de compra, pois os degustadores não tiveram dúvidas se comparariam o produto. Na bromatológica, foi possível detectar boas quantidades de macronutrientes, fibra e cinzas, ainda demonstrou grande quantidade de umidade, tornando a perecível e através dessa análise que se pode comprovar que a barra de cereal é fortificada com cálcio, apresentando 30% da recomendação diária que seria no mínimo 15% da mesma, segundo (ANVISA, 1998). **CONCLUSÃO:** O produto produzido, é considerado fortificado com cálcio segundo a Portaria nº 31 (ANVISA, 1998). De acordo com a análise sensorial, 84% dos consumidores gostaram da barra de cereal e devido ao teste de intenção de compra ela poderá ser lançada no mercado. Sugere-se para melhoramento, a mudança do cacau 100%, e a textura optando por ingredientes mais secos.

Palavras-chave: Cereal. Fortificação. Cálcio. Sensorial. Bromatológica.

* railajales@hotmail.com

** luluana-mq@hotmail.com

*** fran_marques1@hotmail.com

**** anelisaengal@yahoo.com.br