

DESENVOLVIMENTO DE UMA BARRA DE CEREAL COM ALTO TEOR DE FIBRAS

Pesquisador(es): CARLI, Eliane Maria de¹; SEIDEL, Laura Borges²

Curso: Engenharia de Alimentos

Área: Ciências da vida

Resumo: A barra de cereal é um alimento nutritivo de fácil consumo, obtida a partir da mistura de cereais, com ou sem adição de frutas e outros ingredientes, possuindo um sabor adocicado e agradável, a qual é uma fonte de vitaminas, sais minerais, fibras, proteínas e carboidratos. O objetivo deste projeto foi elaborar uma barra de cereal com alto teor de fibras, e analisar suas características químicas, microbiológicas e sensoriais, utilizando cereais como aveia em flocos, farelo de aveia e flocos de arroz. Foram elaboradas três formulações de barra de cereal que diferiram entre si pelas quantidades de ingredientes utilizados. Foram realizadas análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais para as três formulações. Para as análises físico-químicas, em geral, os resultados foram satisfatórios, obtendo bons valores para fibras totais, para as três formulações, sendo a média de 38,72%. As análises microbiológicas apresentaram resultados de acordo com a legislação vigente, com exceção para os valores encontrados de *Bacillus cereus* para as amostras A e B, visando a importância do controle do crescimento microbiano pelo ácido cítrico e da procedência da matéria-prima. Na análise sensorial, as três formulações obtiveram boa aceitação, principalmente a barra de formulação C, que foi definida pelos provadores como sendo a menos doce, e a barra comprariam.

Palavras-chave: Barra de cereal. Alimento nutritivo. Fibras.

E-mails: ¹eliane-carli@hotmail.com ²laura_seidel@hotmail.com