



DESENVOLVIMENTO DE BARRAS DE CEREAIS COM ADIÇÃO DE COLÁGENO E MIRTILO

Pesquisador(es): PEREIRA, Sheila Juliana da Silva; SOUZA, Edson Luiz de

Curso: Engenharia de Alimentos

Área: CIÊNCIAS EXATAS E TECNOLÓGICAS

Resumo: Em razão dos ótimos benefícios que proporcionam ao organismo, principalmente ao funcionamento do sistema digestório, as fibras de cereais têm sido cada vez mais usadas como base de uma alimentação saudável, conquistando espaço na dieta de adultos, jovens e crianças. As barras de cereais surgiram como uma alternativa aos confeitos tradicionais e apresentam alto potencial de inovação, possibilitando a incorporação de ingredientes funcionais como o mirtilo e colágeno, que foram os utilizados no produto desenvolvido. O presente trabalho visa desenvolver uma barra de cereal enriquecida com colágeno e mirtilo. Após a elaboração das barras de cereal, foi adicionada geleia de mirtilo e colágeno. Depois foram analisadas as características físico-químicas (cinzas, umidade, pH, teores de antocianinas, polifenóis totais e atividade antioxidante), microbiológicas (coliformes totais e *Bacillus cereus*) e sensoriais (teste de aceitação). Dentre as formulações desenvolvidas foi escolhida a melhor avaliada por meio de análise sensorial. Os resultados indicaram que a barra de cereal com mirtilo e colágeno desenvolvida é uma opção a ser explorada pela indústria de alimentos, como uma alternativa prática de lanches com valores significativos de antioxidantes e compostos fenólicos.

Palavras-chave: Compostos fenólicos. Alimento funcional. Antioxidantes. Antocianinas.

E-mails: sheilakazmirski@hotmail.com; edson.souza@unoesc.edu.br;