



ELABORAÇÃO DE BOLO FUNCIONAL

Camilly Kretschmer Scalcon¹, Larissa Bertol², Eduarda Faotto Lavall³, Isadora Joedina Villa⁴, Emely Cristina Rech⁵,
Eliane Maria de Carli⁶

1. Discente do Curso de Nutrição, Unoesc, São Miguel do Oeste, SC.
2. Discente do Curso de Farmácia, Unoesc, São Miguel do Oeste, SC
3. Discente do Curso de Nutrição, Unoesc, São Miguel do Oeste, SC
4. Discente do Curso de Farmácia, Unoesc, SC.
5. Discente do Curso de Nutrição, Unoesc, São Miguel do Oeste, SC
6. Docente do Curso de Nutrição, Unoesc, São Miguel do Oeste, SC.

Autor correspondente: Camilly Kretschmer Scalcon, camillykretschmer91@gmail.com

Área: Ciências da Vida e Saúde

Introdução: A população está em constante preocupação com a saúde e a busca por alimentos funcionais é crescente nos últimos anos, influenciando no surgimento de novos produtos alimentícios. **Objetivo:** Neste contexto, o objetivo deste trabalho foi desenvolver um bolo funcional, com a beterraba, laranja e bagaço da laranja.

Método: As preparações foram elaboradas no Laboratório de Nutrição da Universidade do Oeste de Santa Catarina. Para determinar as quantidades de farinha e seus substitutos, foram elaboradas inúmeras formulações até encontrar um padrão adequado em todas as substituições. Elaborou-se três formulações de bolo funcional (T1, T2 e T3), utilizando-se ingredientes mais saudáveis, como a beterraba, laranja e bagaço da laranja, açúcar demerara e a farinha de aveia e de arroz. Além disso, todas as formulações usadas eram isentas de lactose. Para as informações nutricionais de micronutrientes e valor energético, foram utilizadas as tabelas de composição dos alimentos (TACO).

Resultados: Os resultados apresentaram uma redução de carboidratos em relação a preparação T1 (controle) e os demais tratamentos. Em relação as proteínas, se observou um aumento nas amostras T2 (33,8%) e T3 (15,3%) em relação a amostra controle. O mesmo foi observado em relação as amostras de teor lipídico, tendo um aumento no T2 (29,6%) em relação a amostra controle (T1). Tais resultados se devem a redução dos carboidratos, a qual influencia no peso das diferentes formulações e conseqüentemente eleva a proporção de proteína e lipídios.

Conclusão: Conclui-se que o desenvolvimento deste produto tem grande potencial devido as qualidades nutricionais apresentadas e por algumas das formulações poderem ser utilizadas por pacientes com restrições alimentares, como por exemplo, lactose. Constatou-se que é possível desenvolver formulações de bolo de funcional, saudáveis, de baixo custo e com valor nutricional agregado.

Palavras-chave: Bolo funcional; Alimentação saudável ; Beterraba.