



VIDA ÚTIL DE BARRAS ALIMENTÍCIAS ELABORADAS COM ADIÇÃO DE FARINHA DA POLPA VERDE DE BOCAIUVA (*ACROCOMIA ACULEATA* (JACQ.) LODD)

Geovane Amaral Da Cunha (geeovane.amaral@gmail.com)

Eliana Janet Sanjinez Argandoña (elianaargandona@ufgd.edu.br)

Barras alimentícias tem sido uma alternativa rápida e nutritiva de consumo de alimentos no lanche ou refeição, porém o alto conteúdo de açúcar presente na maioria das barras alimentícias limita seu consumo para quem possui restrições calóricas ou de consumo de açúcar. Diversos frutos da região do cerrado brasileiro, apresentam-se como fonte segura e saudável de nutrientes e compostos bioativos, porém ainda existe pouca informação referente aos benefícios desses frutos como, por exemplo, a bocaiuva (*Acrocomia aculeata* (Jacq.) Lodd), fruto abundante em diversos Estados das regiões sudeste e centro-oeste. O objetivo do estudo foi avaliar a vida útil em condição acelerada (35oC), de barras alimentícias elaboradas com adição de farinha da polpa verde de bocaiuva embaladas em filmes de alumínio e de polipropileno (PPE). Análises de umidade, atividade de água, acidez titulável, pH, cor, análises de coliformes a 35 e 45°C e estafilococos coagulase positiva foram realizadas a cada 20 dias durante 40 dias para determinar o tempo de vida útil. Foram elaboradas barras alimentícias salgadas com farinha obtida da polpa verde do fruto da bocaiuva, amêndoa de frutos maduros, flocos de milho, castanha de baru, aveia em flocos, linhaça, alho desidratado, sal, orégano e solução de gelatina (8%) utilizada como agente ligante. As barras foram recobertas com filme de alumínio, acondicionadas em embalagens de polipropileno seladas, logo foram armazenadas em estufa BOD a 35oC e umidade relativa de equilíbrio de 84%, pelo período de 40 dias. A cada 20 dias foram realizadas as análises químicas e físicas, bem como no tempo 0 (dia do processamento). Ao final do período de 40 dias foi observado um produto ainda estável, com níveis médios de umidade inferiores a 13%, atividade de água de 0,57, pH 5,43 e acidez 5,38g/100g, garantindo a inibição do desenvolvimento microbiano. Os resultados de cor variaram levemente da cor amarelo avermelhado, para caramelo, verificadas pelo escurecimento do produto com valores de L* de 35,35 ao início do processo para 17,32 ao final do período de armazenamento. Os valores obtidos em relação ao crescimento microbiano foram 8,3x10¹ UFC/g para Estafilococos (coagulase positiva), 14NMP/g para coliformes totais 35°C e 3,6 NMP/g para coliformes termotolerantes 45°C, apresentando-se dentro do limite máximo permitido pela legislação vigente.

Agradecimentos: Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pela concessão de bolsa de iniciação científica ao primeiro autor e pelo uso de equipamentos financiados pelo órgão.