ELABORAÇÃO DE BARRA DE CEREAL COM ADIÇÃO DE *Alibertia edulis*

(L.Rich.) A. Rich

Luciane Yukari Yahagi¹, Silvia Sayuri Yahagi^{1*}, Maria do Carmo Vieira¹, Eliana Janet Sanjinez Argandona¹.

1. UFGD;

* Autor para contato: silviasayuri96@gmail.com

O Cerrado apresenta diversas espécies vegetais que podem ser consideradas “Plantas do Futuro”, porém muitas ainda pouco utilizadas, seja por desconhecimento científico ou pela falta de incentivos para a sua comercialização. O marmelo-do-Cerrado (*Alibertia edulis* (L.Rich.) A. Rich) é frequentemente encontrado em áreas do bioma Cerrado e raramente cultivado. A polpa carnosa e sabor doce possibilitam seu emprego como ingrediente na elaboração de produtos alimentícios. O objetivo do estudo foi elaborar barras alimentícias com maior conteúdo nutricional a partir da adição de marmelo-do-cerrado. Barras de cereais foram formuladas com adição de farinha de marmelo-do-cerrado obtidas por convecção (F1) e por desidratação osmótica seguida de desidratação por convecção (F2). A composição nutricional e aceitabilidade do produto foi avaliada. As barras de cereais apresentaram teor de umidade de 7,84 g/100g (F1) e 6,85 (F2), teores que evitam o desenvolvimento de microrganismos deteriorantes e a perda de qualidade do produto, como a crocância, atributo de grande influência na aceitação sensorial. A baixa atividade de água (0,483 (F1) e 0,472 (F2)) corrobora com os teores de umidade. O elevado teor de carboidratos das barras de cereais (79,21 (F1) e 82,02 g/100g (F2)) foi influenciado pelos açúcares presentes no mel de abelha, que foi empregado como aglutinante e pelos benefícios à saúde. Se observou baixo conteúdo de fibras (2,13 g/100 (F1) e 1,20 (F2)). Os teores de proteínas (7,70 g/100g (F1) e 6,58 (F2)) e resíduo mineral fixo (0,90 (F2) e 1,08 g/100g (F1)) estão de acordo com os reportados por outros autores. Os teores de lipídeos (2,52 g/100g (F1) e 2,45 (F2)) podem ser considerados baixos em relação ao produto formulado com adição de outros frutos do cerrado, apesar disso, o valor energético (368,36 (F1) e 376,45 kcal/100g (F2)), encontra-se dentro dos valores apresentados para barras alimentícias. O pré-tratamento

osmótico do marmelo influenciou no teor de sólidos solúveis das barras, obtendo 53,38%, em relação ao produto sem tratamento osmótico (50,47%). A desidratação osmótica do marmelo não influenciou significativamente ($P>0,05$) nos atributos sensoriais dos produtos, conceitos de “gostei moderadamente” (nota 7) e “gostei muito” (nota 8) foram atribuídos para todos os atributos. O índice de aceitação, com exceção da cor para a barra de cereal F2, que apresentou nota 6,94, pois foi visualmente mais escura e menos atrativa, foi maior que 77% para todos os atributos avaliados. Portanto, pode-se inferir que as barras de cereais com adição de marmelo-do-cerrado apresentam composição nutricional adequada e potencial mercadológico.

Palavras-chave: Fruto do cerrado, marmelo, composição nutricional

Agradecimentos: À FUNDECT pelo recurso disponibilizado.