

# IX ENEPEX/ XIII EPEX-UEMS E XVII ENEPE-UFGD

## PRODUTO ALIMENTÍCIO FUNCIONAL TIPO SNACK DE CÁLCICES DE HIBISCUS SABDARIFA

*Júlia Silva Da Paixão (juliapxh3@hotmail.com)*

*Isabela Lira De Alencar Gomes (isabelalag24@gmail.com)*

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

Introdução: A rosela (*Hibiscus sabdariffa*) é uma Planta Alimentícia Não Convencional (PANC). Os cálices dessa espécie têm sido estudados por diversos autores, que mostraram suas propriedades benéficas para a saúde humana na redução e controle da hipertensão arterial, hipercolesterolemia, ação contra os radicais livres e o estresse oxidativo; porém, os cálices são altamente perecíveis. Assim, a desidratação osmótica seguida de secagem é uma das alternativas para a sua conservação, além de favorecer à obtenção de produtos prontos para o consumo com propriedades funcionais. Objetivo: Obter produtos prontos para o consumo a partir da secagem de cálices de rosela com pré-tratamento osmótico, visando funcionalidade e agregação de valor. Metodologia: Cálices de *H. sabdariffa* foram coletados no Horto experimental de Plantas Medicinais da Universidade Federal da Grande Dourados, MS. Os cálices inicialmente foram selecionados e sanitizados, logo foram submetidos ao tratamento osmótico, em solução de sacarose por um determinado período e temperatura. A relação cálice:solução foi de 1:5 foi adequada para propiciar a transferência de massa entre o soluto e a solução. Após o tratamento osmótico os cálices foram drenados, para a retirada do excesso de líquido, em seguida, foram distribuídos e submetidos à secagem, em secador convectivo com temperatura controlada até obter produtos com aproximadamente 20% de umidade (snack gomoso) e 5% de umidade (snack crocante). Os produtos obtidos foram avaliados quanto à cor e textura (perfil de textura) por métodos instrumentais, composição nutricional, vitamina C, antocianinas, análises microbiológicas e aceitabilidade sensorial. Os cálices frescos desidratados sem tratamento osmótico foram considerados controle. Resultados: A desidratação

# IX ENEPEX/ XIII EPEX-UEMS E XVII ENEPE-UFGD

osmótica foi eficiente na preservação da cor dos cálices gomoso e crocante. Entre os produtos obtidos, os cálices com menor umidade apresentaram maior firmeza (0,13N), sendo considerado mais duro (snack crocante). No parâmetro coesividade, o produto gomoso apresentou maior resistência (0,62 N) em relação ao crocante (0,49N). Porém, a energia necessária de mastigação até o processo de ingestão foi maior no snack crocante (0,06N) em relação ao snack gomoso (0,02N). O pré tratamento osmótico favoreceu ao aumento de açúcares influenciando no valor energético e na aceitabilidade. Os compostos bioativos analisados apresentaram maior preservação no cálice de rosela gomoso com  $11,19 \pm 0,05$  mg/100g de antocianinas e  $19,58 \pm 0,29$ mg/100g de vitamina C. As análises microbiológicas mostraram que os produtos atendem a legislação vigente e são seguros para o consumo humano. Ambos os produtos foram sensorialmente aceitos por 100 julgadores, com preferência de 81,11% para o snack crocante e 73,3% para o snack gomoso Conclusão: A aplicação dos processos combinados de desidratação osmótica e secagem em cálices de rosela, foi eficaz para a preservação da cor e dos componentes bioativos, obtendo-se produtos funcionais tipo snack gomoso e crocante com alto índice de aceitação, potencial de mercado e agregação de valor.