

PESQUISA - FAEN

**DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE RECHEIOS PARA BARRA  
PROTEICA VEGANA COM FARINHA DAS FOLHAS DE ORA-PRO-NÓBIS  
(PERESKIA ACULEATA MILLER)**

*Erika Harume Silva Kumagai (erikakumagai25@gmail.com)*

*Heloise Pedrozo De Sousa (heloisepedrozo1@hotmail.com)*

*Caroline Pereira Moura Aranha (carolinearanha@ufgd.edu.br)*

O consumo de produtos do tipo barras alimentícias está se tornando mais popular. As plantas alimentícias não convencionais (PANCs) possuem um grande potencial alimentício. A ora-pro-nóbis é uma delas, rica em proteína de alta digestibilidade. O objetivo deste trabalho foi desenvolver recheios para barra proteica vegana, utilizando a farinha das folhas de ora-pro-nóbis. Foram feitas cinco formulações: B1 (100% de farinha de ora-pro-nóbis), B2 (75% de farinha de ora-pro-nóbis e 25% de proteína isolada de soja), B3 (50% de farinha de ora-pro-nóbis e 50% de proteína isolada de soja), B4 (25% de farinha de ora-pro-nóbis e 75% de proteína isolada de soja) e B5 (com 100% de proteína isolada de soja). Foram realizadas as análises da composição proximal, cor instrumental, Atividade de água, força de cisalhamento e pesquisa mercadológica. O aproveitamento das folhas de ora-pro-nóbis se mostrou viável para obtenção de farinha. Com o aumento da adição de farinha nas formulações dos recheios, os teores de fibras e proteínas diminuíram, porém, não ausentando-se de serem produtos com alto teor proteico e fibras segundo a legislação. A coloração teve aspecto mais escuro com o aumento da adição de farinha. Considerando os resultados de  $\eta$ E, todas as amostras

apresentaram grande diferença de cor em relação a amostra controle B5, os valores apresentaram  $\Delta E > 5$ . Observou-se também, que os recheios das barras proteicas de ora-pro-nóbis, com a adição da proteína de soja houve um aumento na força de cisalhamento, o que influenciou em uma maior dureza e menor crocância dos produtos. Os resultados de  $A_w$  variaram de 0,72 a 0,74 o que atribui uma boa estabilidade ao produto. Em relação à pesquisa mercadológica, a maioria dos respondentes eram mulheres, as idades foram de 18 a 25 anos, com a mesma porcentagem em “sim” e “ocasionalmente” em relação ao consumo de produtos veganos/vegetarianos, maior parte conheciam a planta ora-pro-nóbis, raramente consomem barras proteicas e estão dispostos a consumir ou experimentar uma barra proteica vegana com adição de ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata* Miller). Foi possível desenvolver os recheios para barra proteica vegana utilizando diferentes proporções de farinha de ora-pro-nóbis e soja como fontes de proteínas. Os produtos elaborados neste trabalho apresentaram altos teores de fibras e proteínas e baixo teor de carboidrato, resultando em barras proteicas satisfatórias com elevado valor nutricional e uma possível comercialização tanto para consumidores que praticam atividades físicas, como para os que desejam uma alimentação prática e saudável.

Agradecimentos: Este trabalho foi realizado com o apoio do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq).

Palavras-chave:  $A_w$ ; umidade de equilíbrio; difusividade efetiva.