



Semana Territorial de Ciência e Tecnologia - STCT Litoral Sul Baiano 2018

TODXS por um Território com menos Desigualdades

15 a 21 de outubro de 2018



DESENVOLVIMENTO DE UMA POLPA DE FRUTA ENERGÉTICA MISTA COM CACAU E AÇAÍ.

RIBEIRO, Taíse Amorim (aluna da pós graduação *Lato Sensu* em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Ênfase em Cacau e Chocolate, IFBaiano, Campus Uruçuca, taise.amorim@hotmail.com).

MORAES, Maria Olimpia Batista de (aluna da pós graduação *Lato Sensu* em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Ênfase em Cacau e Chocolate, IFBAIANO, Campus Uruçuca. mariaolimpiamoraes@hotmail.com).

FERREIRA, Daniel Costa (aluno da pós graduação *Lato Sensu* em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Ênfase em Cacau e Chocolate, IFBaiano, Campus Uruçuca, dancoferr@yahoo.com.br).

PEREIRA, Ivan de Oliveira (Engenheiro de Alimentos e doutor em engenharia agrícola, docente da pós graduação *Lato Sensu* em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Ênfase em Cacau e Chocolate, IFBAIANO, Campus Uruçuca. ivan.pereira@ifbaiano.edu.br).

QUEIROZ, Rita de Cassia Souza de (Engenheira de Alimentos e doutora em meio ambiente – Docente no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia, Campus Jequié. rita.queiroz@ifba.edu.br).

O consumo de polpa de cacau e açaí se expandiu em vários estados do Brasil, além do mercado externo, através das exportações. Segundo Fregonese (2010), o consumidor vem buscando cada vez mais, produtos naturais e nutritivos com propriedades energéticas e benéficas ao organismo. O cacau e o açaí são frutas bastante utilizadas por possuírem grandes aplicações nas suas diversas formas. O cacau é enquadrado como alimento energético e estimulantes, sendo o sabor considerado como alimento com características muito importantes (ZAK; KEENEY, 1976). Segundo revisões recentes, o cacau é rico em polifenóis, teobromina, antioxidantes, anandamina (endorfina fabricada pelo corpo após exercício), além de minerais e vitaminas, útil como anti-depressivo natural e rico em substâncias que promovem a saúde (ORYZA OIL & FAT CHEMICAL CO., 2005). A polpa concentrada de açaí é considerada um alimento altamente energético e saudável, sendo rico em fibras, proteínas, vitamina E, minerais e ácidos graxos essenciais como Ômega-6 e Ômega-9, além de possui um alto teor de antocianinas em sua composição (FREGONESE, 2010). A combinação desses dois produtos gera uma formulação nova, nutritiva, energética e com grande apelo comercial. Essa diversificação pode trazer benefícios para pequenos produtores possibilitando uma nova forma de geração de renda. O objetivo desse trabalho é produzir uma polpa mista de cacau e açaí e avaliar as suas propriedades energéticas, nutricionais e sensoriais. Para realização deste produto serão utilizadas a polpa de cacau e a polpa de açaí congelada tipo B (11 a 14% de sólidos totais). Serão realizadas as análises físico-química: sólidos solúveis em °brix, acidez em ácido cítrico, sólidos totais, açúcares totais e ph, separadamente do cacau e açaí, seguindo a metodologia descrita pelo IAL (2008), comparando os resultados com os padrões da legislação vigente para polpa de frutas. Em seguida, o experimento será desenvolvido com o blend em três composições: 70% cacau e 30% açaí, 60% cacau e 40% açaí e 50% cacau e 50% açaí, e posteriormente, realização das análises dos aspectos nutricionais: lipídios, vitaminas C, B1, B2 e B3, proteínas, cinzas, teor de fibras totais, conteúdos fenólicos, antocianinas e atividade antioxidante. O produto obtido será submetido a análises microbiológicas de Salmonela; Contagem de Mesófilos Totais; Bolores e leveduras; Coliformes totais e E. coli, atendendo a IN n° 12 de 10 de Setembro de 1999 da ANVISA e uma avaliação sensorial de aceitação global e intenção de compra, em escala hedônica de 9 pontos dos atributos cor, sabor e textura. Após os testes será possível definir as propriedades nutricionais da bebida energética desenvolvida, a aceitação da mistura dos sabores e a proporção do blend mais adequada, saborosa e nutritiva.

Palavras-chave: polpa energética, mix nutritivo, avaliação nutricional e sensorial.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

FREGONESI BM, YOKOSAWA CE, OKADA IA, MASSAFERA G, BRAGA COSTA TM, PRADO SPT. Polpa de açáí congelada: características nutricionais, físico-químicas, microscópicas e avaliação da rotulagem. Rev Inst Adolfo Lutz. São Paulo, 2010; 69(3):387-95.

ZAK, D. L.; KEENEY, P. G. Extraction and fractionation of cocoa proteins as applied to several varieties of cocoa beans. **Journal of Agriculture and Food Chemistry**, Washington, v. 24, n. 3, p. 479-486, 1976. Apud LOPES, A.S; PEZOA-GARCIA, N.H; AMAYA-FARFÁN, J. Qualidade nutricional das proteínas de cupuaçu e de cacau. Ciência e tecnologia de alimentos.vol 28.no2.Campinas apr/june 2008.

ORYZA OIL & FAT CHEMICAL CO., LTD. Ingredient for weight management with natural antioxidants No.1, Numata Kitagata-cho, Ichinomiya-city, Aichi-pref, 2005)