

RESUMO EXPANDIDO ESTRUTURADO - EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO EM
SAÚDE – METODOLOGIAS INOVADORAS, ENSINO INTERPROFISSIONAL,
EXTENSÃO E PRÁTICAS PEDAGÓGICAS

**INOVAÇÃO EM SNACKS: ELABORAÇÃO DE SALGADINHO DE POLVILHO
COM LEVEDURA NUTRICIONAL**

Loanny Maria Bezerra Gomes De Araújo (loannylolly@gmail.com)

Allane Costa Da Silva (allanecsilva@gmail.com)

Jeananne Nascimento Silva (jane_anne82@yahoo.com.br)

INTRODUÇÃO

Nas últimas décadas, surgiram alterações no padrão alimentar da população brasileira. Com o processo de globalização, abriu-se espaço para o surgimento de um mundo moderno e imediatista, onde alimentar-se rapidamente e com baixo custo tem se tornado um hábito comum entre as pessoas.

Os snacks são alimentos de consumo rápido, criados para servir à requisição por praticidade em períodos de pausas curtas entre as refeições essenciais e normalmente em porções individuais, eles são pensados para proporcionar conveniência e satisfação instantânea ao consumidor, dentre eles barras de cereais, biscoitos, salgadinhos de snacks. Em geral, esses alimentos são alimentos ricos em micronutrientes, com foco em ingredientes nutritivos e funcionais (Silva; Orlandelli, 2019). O maior desafio é, conseqüentemente, criar produtos saborosos que lhes ofereçam desfrutar sem culpa à medida que conquistam sua finalidade.

A demanda por snacks sem glúten tem progredido por causa de fatores como a busca por uma alimentação saudável e a presença de indivíduos com sensibilidade ao glúten. O segmento de alimentos sem glúten é um dos que mais vem aumentando na indústria alimentícia. Os fabricantes estão investindo em pesquisa e desenvolvimento para atender às necessidades. As empresas estão criando novos produtos para manter o suporte de clientes e a promoção de produtos por meio de vários canais também está influenciando a progressão do mercado (Kaur et al. 2014).

Se até agora eles eram conhecidos por oferecer prazer e saciedade a um alto custo para a saúde, atualmente eles estão estabelecidos como aliados da nutrição para distintos momentos do dia, e sua assiduidade de consumo caracteriza uma vasta oportunidade para a indústria. Deste modo, o novo perfil de snacks que os consumidores buscam possui baixo teor de calorias e açúcar, alto teor de fibras e proteínas, ademais tem ingredientes naturais que lhe permitem benefícios funcionais (Brunatti et al. 2025).

O futuro da comercialização de snacks no Brasil é bem promissor. A demanda por escolhas convenientes e saborosas continuará impulsionando o crescimento. Além disso, a indústria está se modificando às necessidades dos consumidores, proporcionando alternativas mais saudáveis e sustentáveis (BHB Food, 2025).

A levedura pode suprir necessidades nutricionais através da inserção da mesma na elaboração de produtos de panificação, pois esta matéria prima é extremamente rica em nutrientes. Dessa forma, o aproveitamento do levedo para a produção de alimentos de fácil acesso e fontes de energia se torna uma alternativa importantíssima para atender à demanda da sociedade ávida por alimentação nutritiva e que não demande tempo de fabricação. Além disso, o produto também traz conforto e uma importante alternativa alimentar para praticantes de academias e atividades físicas diversas, sendo também uma formidável opção econômica (Gomes et al. 2021).

OBJETIVO

O objetivo da pesquisa foi desenvolver um snack saboroso e nutritivo, utilizando ingredientes alternativos como a levedura nutricional, que possa atender à demanda crescente por alimentos saudáveis, dietas especiais e

inovadoras, combinando fontes de proteínas, fibras e gorduras saudáveis, de forma a atender às demandas por alimentos saudáveis e dietas especiais.

METODOLOGIA

A pesquisa teve caráter experimental e foi conduzida nos laboratórios de Técnica Dietética e Bioquímica do Centro Universitário Maurício de Nassau, em Juazeiro do Norte – CE. Foram utilizadas técnicas laboratoriais de desenvolvimento e análise de produtos alimentícios, seguindo as normas de boas práticas de manipulação.

As matérias primas foram adquiridas no comércio local da cidade de Juazeiro do Norte-CE. Preconizou-se utilizar uma formulação simples de salgadinho do tipo snack com base de polvilho, páprica defumada, azeite, açafrão, sal e com adaptação de porcentagem de levedura.

Após a separação dos ingredientes, a etapa de preparo do snack envolveu a mistura dos mesmos em um recipiente, seguida de um período de 30 minutos de repouso. Posteriormente, a massa foi distribuída em uma forma para assar forrada com papel antiaderente, sendo que esta etapa é fundamental para facilitar a formação de uma textura uniforme e crocante durante o processo de cozimento. Em seguida, a preparação foi cortada e levada ao forno pré-aquecido a 175°C por 50 minutos.

Buscando determinar parâmetros físico-químicos do snack de alguns indicadores foram determinados e analisados, dentre eles: pH, acidez, umidade, proteína, lipídios, cinzas e carboidratos. conforme métodos do Instituto Adolfo Lutz (2006). As análises de proteínas, lipídeos e carboidratos foram estimadas com base na Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O snack nutricional desenvolvido apresentou resultados satisfatórios em relação aos parâmetros físico-químicos e à composição nutricional estimada. O valor de pH foi de 5,19 e acidez titulável de 1,4%, demonstrando leve acidez, o que contribui para a estabilidade microbiológica do produto. O teor de umidade foi de 80,83%, valor bem acima do preconizados pela RDC 711 (BRASIL, 2022), que estabelece 15% para produtos cereais.

Para proteína, o valor obtido foi 4g/100g, valor significativo quando se trata de um produto de cereal e na determinação de lipídios, os valores foram de 11,3g/100g.

Para a análise dos minerais, os valores foram de 25,99g/100g, sendo que, não foram realizadas análises para especificar as classes de minerais. Para os carboidratos, os valores obtidos foram de 105g/100g, sendo superior a quantidade ideal descrita na TACO (33,5%).

Tais resultados, colaboram com Escobedo & Mojica (2021), sobre snacks extrusados e uso de levedura nutricional como ingrediente funcional, os salgadinhos extrusados exibiram alto teor de proteína e fibra dietética e baixo teor de gordura, ao contrário do alto teor de gordura dos salgadinhos fritos. Enquanto isso, os salgadinhos assados apresentaram concentrações moderadas de proteínas, fibras alimentares e lipídios.

Ao falarmos, em produção de snacks mais saudável, no estudo de Bertolazzo et al. (2024), ao realizar uma análise nutricional e química de um snack funcional à base de linhaça marrom, os dados obtidos na determinação de umidade foram 3,99% ($\pm 0,16$), atendendo aos valores preconizados pela RDC 711, que estabelece 15% para produtos cereais, proteínas, os valores obtidos foram 25,54% ($\pm 0,52$), uma porção de 20g apresenta uma boa porcentagem de proteínas (10,22%), Além disso, visto que o snack é cinco vezes mais proteico que uma barra de cereal convencional, e na determinação de lipídios, os valores foram de 31,02% ($\pm 1,34$), enquanto o valor para barra de cereal utilizada na comparação é de 7,8, Essa diferença mostra significativa, pois deve ao fato de linhaça e demais sementes utilizadas na nessa formulação do snack serem ricas em óleos, sendo a maioria deles benéficos ao organismo, como o ácido alfa-linolênico.

CONCLUSÃO

Levando em consideração todos os aspectos analisados, os snack apresentaram características nutricionais importantes, quando comparadas com produtos industrializados. As quantidades de proteínas são relevantes, tendo em vista que apresentou 4g no valor diário, além de ser cinco vezes mais proteico, do que uma barra de cereal convencional. Os lipídios apresentaram uma maior porcentagem neste produto quando comparado o snack convencional do mercado.

Visando uma melhora na qualidade de vida, o desenvolvimento do referido snack se torna válido por possuir um grande potencial nutricional, tornando-se fonte de proteínas independente da porcentagem da levedura utilizada, sendo mais uma alternativa de alimentos com praticidade para alimentação das pessoas.

Palavras-chave: snacks; gluten; nutritional yeast.