



X Congresso de Inovação em Tecnologia Agroalimentar

14 e 15 de maio de 2026

UFPB/CCHSA
CAMPUS UNIVERSITÁRIO III – BANANEIRAS - PB

AVALIAÇÃO TECNOLÓGICA E MERCADOLÓGICA DE SNACKS ENERGÉTICOS ELABORADOS COM AÇAÍ E FRUTAS

¹SILVA, F.V.; ²FERREIRA, F.S.; ³SILVA, O.B.S.; ⁴ALCÂNTARA, M.A.; ⁵VIEIRA, A.C.A.R.; ⁶SANTIAGO, A.J.O.; ⁷SANTOS, N.A.; ⁸CORDEIRO, A.M.T.M.

¹Curso de Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal da Paraíba (UFPB), E-mail: felipevirginio53@gmail.com

²Universidade Federal da Paraíba (UFPB), E-mail: fabriciasouzaferreira@gmail.com

³ Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional (CTDR/UFPB), E-mail: oziel.benicio@academico.ufpb.br

⁴Universidade Federal da Paraíba (UFPB), E-mail: maristelaalves@gmail.com

⁵Universidade Federal da Paraíba (UFPB), E-mail: nutricarolinevieira@gmail.com

⁶Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos (PPGTA/UFPB), E-mail: anajuliadeo.santiago@gmail.com

⁷Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional (CTDR/UFPB), E-mail: natalys.ufpb@gmail.com

⁸Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional (CTDR/UFPB), E-mail: atribuzycordeiro@gmail.com

Resumo: O açaí (*Euterpe oleracea*) destaca-se pelo elevado valor energético e potencial funcional, impulsionando o desenvolvimento de alimentos práticos e saudáveis. Nesse contexto, este estudo teve como objetivo desenvolver e avaliar snacks energéticos à base de polpa de açaí, com ou sem adição de banana e maçã, acondicionados em sachês. Foram elaboradas três formulações: açaí puro (AP),

açaí com banana (AB) e açaí com maçã (AM). As amostras foram submetidas às análises físico-químicas de umidade, pH, acidez titulável, lipídios, proteínas, cinzas e açúcares totais, realizadas em triplicata. Paralelamente, foi realizada uma pesquisa de mercado do tipo survey, com aplicação de questionário online a 81 participantes, com o objetivo de identificar hábitos de consumo, interesse comercial e intenção de compra. Os resultados demonstraram que todas as formulações apresentaram pH inferior a 4,0, favorecendo a estabilidade microbiológica. Os teores médios de proteínas e lipídios foram baixos, enquanto os açúcares totais variaram entre 51,12% e 62,49%, conferindo caráter energético ao produto. A formulação com maçã apresentou maior variabilidade nos parâmetros de umidade e lipídios, indicando necessidade de melhor padronização do processo. A estimativa energética variou entre 233,9 e 279,4 kcal/100 g, posicionando o produto como alternativa intermediária entre a polpa de açaí e snacks energéticos comerciais. A pesquisa de mercado revelou elevada aceitação do conceito do produto, com 92,6% dos participantes demonstrando interesse em experimentar o snack, principalmente pela praticidade e rápida oferta energética. Conclui-se que os snacks desenvolvidos apresentam viabilidade tecnológica, potencial funcional e relevante perspectiva de inserção no mercado.

Palavras-chave: snack energético; açaí; alimento funcional.

Órgãos Financiadores:UFPB.