PRODUÇÃO DE MASSA FRESCA TIPO ESPAGUETE SUPLEMENTADA COM FRUTOOLIGOSSACARÍDEOS (FOS)

Tâmara Cristina Lima Corrêa[1]
Ângela Patrícia Vasco Santana Aquino [2]
Maria José Camelo Antunes[3]
Valéria Ribeiro Maitan[4]

RESUMO

A busca por alimentos funcionais tem impulsionado o desenvolvimento de produtos alimentícios com propriedades benéficas à saúde. O presente estudo teve por objetivo produzir massa fresca do tipo espaguete suplementada com frutooligossacarídeos (FOS). Utilizou-se a mesma metodologia para produção da massa, denominadas de F_{1a}, F_{1b} e F_{1c} utilizando proporções iguais de ingredientes para os três produtos; (farinha de trigo, ovos, sal, água e adição de FOS). A formulação F_{1c} foi a que apresentou melhor aspecto sensorial, sendo selecionada para análises laboratoriais de composição centesimal, qualidade microbiológica e teste sensorial de aceitabilidade com escala hedônica de nove pontos, sendo os provadores não treinados. As análises laboratoriais foram realizadas no Laboratório de Gastronomia e Análise sensorial da PUC/GO. Os resultados apresentaram 33,65% de umidade, 11,28% de proteínas, 1,51% de lipídeos, 7,50% de fibras alimentares e 45,25% de carboidratos. O valor energético calculado foi de 204 kcal por porção de 80 g. O produto apresentou elevado teor de fibras, indicativo de alegação nutricional "alto teor de fibras". A tabela nutricional foi estruturada conforme RDC nº 429/2020 e IN nº 75 (ANVISA). As análises microbiológicas apresentaram ausência de coliformes totais e conformidade com os padrões sanitários estabelecidos. Na avaliação sensorial, os provadores atribuiuram notas entre "gostei moderadamente" e "gostei extremamente", indicando boa aceitação do produto e potencial intenção de compra. Conclui-se que a incorporação de FOS na formulação da massa fresca tipo espaguete proporcionou melhoria nutricional e funcional ao produto, demonstrando potencial tecnológico e comercial como alimento funcional.

Palavras-chave: Alimento funcional; Fibra alimentar; Frutooligossacarídeo; Massa fresca; Prebiótico.

[1] Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário UNIVERSO Goiânia
[2] Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário UNIVERSO Goiânia
[3] Docente do Curso de Nutrição do Centro Universitário UNIVERSO Goiânia, Mestre em Nutrição e Saúde pela Universidade Federal de Goiás - UFG, 2012
[4] Docente Cordenadora do Curso de Engenharia de Alimentos – PUC/GO.