
Desenvolvimento de Um Protótipo de Barra de Cereal Contendo Proteína Texturizada de Soja Na Formulação

Fernanda Moreira Holland Pedroza (I), Renato Soares Gusmão (I), Paola Alves Sigarini (I), Leticia Maria Magalhães Arruda (I), Elis Caroline Celestina Dos Santos (I), Cleise Oliveira Sigarini (I)

(I) UFMT - UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO (Av. Fernando Corrêa da Costa, nº 2367 - Bairro Boa Esperança. Cuiabá - MT - 7806)

Resumo

INTRODUÇÃO: As barras de cereais são feitas a partir da compactação de frutas desidratadas e de cereais como a aveia, o trigo, a soja, o milho e o arroz. A popularidade no mercado deve-se a sua praticidade, aos seus valores nutricionais e ao seu sabor. O grão da soja vem sendo considerado, por ser uma importante fonte proteica rica em substâncias como isoflavonas, fibras e esteróis que possuem propriedades funcionais. Essas substâncias previnem de doenças degenerativas como câncer, osteoporose, diabetes, doenças cardiovasculares e menopausa. Este trabalho objetivou elaborar uma barra de cereais contendo soja, com características nutricionais que atendam a necessidade de praticantes de atividades físicas e público em geral. **METODOLOGIA:** Os ingredientes foram adquiridos no comércio local da cidade de Cuiabá – MT e elaboração da barra de cereal foi realizada no laboratório de Técnica Dietética da UFMT. Foram utilizadas duas formulações e apresentadas á um grupo de provadores não treinados com o objetivo de verificar a aceitabilidade da melhor formulação. Para averiguar alterações organolépticas do produto, amostras da formulação escolhida foram armazenadas em duplicata, sendo uma em temperatura ambiente e outra em estufa à 40°C durante sete dias. Em seguida, foram submetidas à pesquisa de *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, e Coliformes. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** Durante o

Referência:

Fernanda Moreira Holland Pedroza, Renato Soares Gusmão, Paola Alves Sigarini, Leticia Maria Magalhães Arruda, Elis Caroline Celestina Dos Santos, Cleise Oliveira Sigarini. Desenvolvimento de Um Protótipo de Barra de Cereal Contendo Proteína Texturizada de Soja Na Formulação. In: **Anais do 12º Congresso Latinoamericano de Microbiologia e Higiene de Alimentos - MICROAL 2014** [= **Blucher Food Science Proceedings**, num.1, vol.1]. São Paulo: Editora Blucher, 2014.
DOI 10.5151/foodsci-microal-226

desenvolvimento da segunda formulação observou-se maior rigidez apresentada pela mistura, tornando tal fato um obstáculo para a homogeneização e corte da massa, sendo desta forma, escolhida a primeira formulação como padrão. A degustação resultou que o sabor das frutas secas destacou-se de forma positiva e tornou o sabor da soja imperceptível. No período de estocagem, à 40°C em estufa para uma amostra e outra a temperatura ambiente, por sete dias, as amostras mantiveram estáveis com perda leve de suas características sensoriais, mais resistentes e opacos.

CONCLUSÃO: As pesquisas de *S. aureus*, *B. cereus* e coliformes, estavam dentro do padrão da legislação nacional vigente. A barra de cereal contendo proteína texturizada de soja mostrou-se viável do ponto de vista sensorial e microbiológico.

Palavras-Chave: cereal, soja, qualidade microbiológica

Agência de Fomento: