



XVI congresso interno de iniciação científica

Ginásio Multidisciplinar da Unicamp
24 a 25 de setembro de 2008



T0887

ELABORAÇÃO DE BARRAS DE MANGA ENRIQUECIDAS COM CEREAIS

Bruna Maria Penariol Leite (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dr. Flávio Luís Schmidt (Orientador),
Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Atualmente, tem-se dado muita atenção ao consumo de alimentos naturais com alto conteúdo de fibras e baixos níveis de aditivos. Além disso, a produção de manga Tommy Atkins no Estado de São Paulo é muito expressiva. Dentro do contexto da necessidade de combinar saúde e praticidade, de reunir alguns ingredientes que têm grande apelo nutricional e de agregar valor à manga Tommy Atkins produzida no Estado de São Paulo é que se propôs neste estudo a elaboração de barra de cereais composta de polpa de manga e tendo a aveia e a linhaça como os cereais constituintes. Visando a preservação das barras e a limitação do crescimento de microorganismos e de outras reações químicas, as barras foram acidificadas e desidratadas. Além disso, utilizou-se pectina ATM, a qual confere textura característica ao produto e retira parcialmente sua água de hidratação. A formulação final da barra é constituída de polpa da manga Tommy Atkins, maltodextrina DE 10, aveia em flocos, semente de linhaça, pectina ATM, ácido cítrico, açúcar e metabissulfito de potássio. Para garantir-se a estabilidade física, química e microbiológica das barras, avaliou-se sua atividade de água, elaborando-se para tal uma isoterma de dessorção para a polpa de manga, permitindo avaliar a atividade de água através da umidade final do produto. Também, estimou-se a temperatura de transição vítrea da barra a partir de seus constituintes, sendo esta informação importante para a obtenção de um produto com textura agradável.

Manga - Barras de cereais - Secagem