

ELABORAÇÃO DE UMA BARRA DE CEREAL UTILIZANDO BAGAÇO DE MALTE

Resumo Simples

Letícia Capelezzo¹
Jéssica Dall Agnol²
Tatiana Tomé³
Caroline Tombini⁴
Janayna Sander Godoy⁵
Sideney Becker Onofre⁶
Josiane M. M. Mello⁷
Francieli Dalcanton⁸

Fundamentação/Introdução: O bagaço de malte é considerado o principal resíduo da indústria cervejeira, pois corresponde cerca de 85% do total de resíduos obtidos. No entanto, apesar de ser gerado em grandes quantidades e apresentar uma composição rica em fibras e proteínas, este resíduo é pouco reaproveitado. Quando este resíduo é acrescentado em alimentos pode representar ao consumidor um produto mais saudável e nutritivo. Adicionar o bagaço de malte em barras de cereal, é uma alternativa interessante, além de aumentar a saciedade, as barras são muito difundidas entre as pessoas que estão em dieta para redução de peso. **Objetivos:** Este estudo teve como objetivo elaborar uma barra de cereal adicionando resíduo de cerveja. **Delineamento e Métodos:** Foram realizadas análises quantitativas e experimentais neste estudo. O bagaço de malte foi doado por uma cervejaria local e armazenado congelado até início das análises. Inicialmente foram analisadas diferentes formulações da barra de cereal, para se obter as características que este produto tem no mercado consumidor. Após a definição da formulação ideal, determinou-se então a umidade, cinzas e lipídios. As análises foram realizadas em triplicata no laboratório de Tecnologia de Alimentos. **Resultados e Discussão:** A formulação da barra de cereal contém os seguintes ingredientes: bagaço de malte da cerveja tipo Pilsen desidratado (22,34%), coco ralado (6,13%), uva passa (17,81%), melado (24,73%), pasta de amendoim (11,26%) e castanhas do Pará (17,74%), sendo que após as misturas dos ingredientes a barra foi seca em forno convencional. A umidade da barra foi de $12,15 \pm 0,80\%$, valor este em conformidade com a legislação, pois está abaixo de 15%. As barras de cereais comerciais apresentam em média 2,2% de cinzas, sendo que neste estudo obteve-se $2,46 \pm 0,23\%$, ou seja, próximo ao valor da literatura. Os lipídios foram de $10,49 \pm 0,92\%$, valor um pouco inferior a barras de cereais comerciais que apresentam em média 15% de lipídios, este valor é interessante, por ser uma barra com um menor teor de lipídios.

¹ Acadêmica de Engenharia de Alimentos, Unochapecó, leti_capelezzo@unochapeco.edu.br
² Acadêmica de Engenharia de Alimentos, Unochapecó, jessicadallagnol@unochapeco.edu.br
³ Acadêmica de Engenharia Química, Unochapecó, tatianaatome@unochapeco.edu.br
⁴ Mestranda, Unochapecó, caroline.tombini@unochapeco.edu.br
⁵ Mestranda, Unochapecó, jgodoy@unochapeco.edu.br
⁶ Doutor, Unochapecó, beckerside@unochapeco.edu.br
⁷ Doutora, Unochapecó, josimello@unochapeco.edu.br
⁸ Doutora, Unochapecó, fdalcanton@unochapeco.edu.br

Conclusões/Considerações Finais: Dessa forma, com as análises realizadas observou-se que a barra de cereal apresenta características promissoras e assim, concluir que este resíduo pode ser incorporado a um produto alimentício valorizando um subproduto pouco utilizado. Esta pesquisa está em andamento, sendo que ainda serão realizadas outras análises de caracterização, como por exemplo, fibras e proteínas.

Palavras-chaves: Resíduos de malte. Barra de Cereal. Alimentação humana.