

## DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DE BARRA DE CEREAIS FORMULADAS COM INGREDIENTES REGIONAIS (MILHO E ERVA-MATE)

Autores: Bruchez, Kellen – Bolsista PIPICIT – IFSC do Curso Técnico em Agroindústria do Instituto Federal de Santa Catarina/Campus Avançado Xanxerê. Tuni, Elisângela; Martimiano Lucas – Bolsistas PIBIC do Ensino Médio do Curso Técnico em Agroindústria do Instituto Federal de Santa Catarina/Campus Xanxerê. *kellen.bruchez@yahoo.com.br*

Orientadora: Vieira Alano, Manoela – Professora do IFSC/ Campus Xanxerê *manoela.vieira@ifsc.edu.br*

Co-orientadoras: Senter, Luciana; Michelin, Eliane M. Zandonai. Professoras do IFSC/Campus Xanxerê.

Nas últimas décadas, com a mudança no estilo de vida das pessoas, alimentos saudáveis e convenientes estão ganhando cada vez mais espaço no mercado, sendo as barras de cereais um bom exemplo desse tipo de produto. Considerando que 90% do consumo da erva-mate estão focados na forma de bebidas tradicionais como o tererê e o chimarrão e que a demanda de milho é ainda destinada principalmente à alimentação animal este trabalho visou agregar valor a estas matérias-primas regionais, buscando a inovação com o desenvolvimento de produtos diferenciados e que atendam a consumidores cada vez mais exigentes. Dentro deste contexto e considerando o crescimento do segmento de barras de cereais no setor de alimentos, este projeto desenvolveu barras de cereais aproveitando e valorizando matérias-primas regionais, para viabilizar o aumento da competitividade por meio da inovação tecnológica.

A fabricação das barras de cereais foi realizada no Laboratório de Tecnologia de Alimentos do Campus avançado de Xanxerê do Instituto Federal de Santa Catarina - IFSC com o auxílio de uma bolsa de apoio à execução de atividades de pesquisa (edital interno 23/PR-PPGI/2011).

Para o desenvolvimento das barras de cereais os ingredientes foram divididos em dois grupos: os ingredientes secos (aveia em flocos, flocos de arroz, flocos de milho, erva-mate, farinha de aveia, uva passa e castanha) e os ingredientes úmidos (xarope de glicose, açúcar mascavo, mel e gordura de palma). Os ingredientes flocos de milho e erva-mate foram adicionados em diferentes concentrações. Depois de misturados, os ingredientes formaram uma massa que foi prensada e moldada. Posteriormente, foram fracionadas e acondicionadas (Fig. 1).

Os testes de sensorial foram realizados de acordo com os métodos descritos por Meilgaard et al. (2007) para avaliar a aceitabilidade global (escala hedônica de 09 pontos) e intenção de consumo (escala de 05 pontos) de amostras de barras de cereais adicionadas de milho e/ou erva-mate. As análises foram realizadas, por 50 julgadores voluntários.



Figura 1: Barra de cereal de milho e erva-mate.

Os resultados de aceitabilidade global e intenção de compra estão apresentados na Tabela 1. As três formulações de barras de cereais de erva-mate e milho mostraram escores de aceitabilidade mais elevados do que o mínimo aceitável, ou seja, 05 (indiferente), e todas as barras de cereais foram classificadas entre “gostei muito” e “gostei moderadamente”, confirmando os resultados em relação à intenção de compra onde a maioria dos provadores ficou entre “certamente compraria” e “possivelmente compraria”.

Tipos de barras	Aceitabilidade global <sup>B</sup>	Escala de intenção de compra <sup>A</sup> (%)				
		1	2	3	4	5
5c	7,54	2	4	14	44	36
3c	7,66	-	-	16	42	42
1c	7,90	-	-	14	48	38
25d	7,56	-	2	22	48	28
20d	7,78	-	2	10	44	44
15d	7,52	2	2	20	38	38

<sup>A</sup> Escores de intenção de compra: 5 = certamente compraria, 4 = possivelmente compraria, 3 = talvez comprasse/ talvez não comprasse; 2 = possivelmente não compraria; 1 = certamente não compraria.

<sup>B</sup> Aceitabilidade global (Escala hedônica de 9 pontos: 1 = desgostei muitíssimo, 5 = indiferente, 9 = gostei muitíssimo).

<sup>C</sup> Quantidade de erva-mate em barras (%)

<sup>D</sup> Quantidade de milho em barras (%)

Valores médios de 50 julgadores.

Tabela 1 - Valores médios para aceitabilidade global e intenção de compra das barras de cereais contendo erva-mate e milho.

Assume-se que a erva-mate e o milho, podem ser utilizados como um complemento em dietas humanas, como as barras de cereais, agregando valor aos produtos regionais.

### Bibliografia consultada

MEILGAARD, M.; CIVILLE, G. V.; CARR, B. T. **Sensory Evaluation Techniques**, 4th ed., CRC Press: Boca Raton, FL, 2007; pp 448.