

II SIMPÓSIO DE PESQUISA E EXTENSÃO DE CERES E VALE DE SÃO PATRÍCIO
04 a 07 de Novembro de 2014 - UEG Campus Ceres - GO

(AGRONOMIA)

**ACEITABILIDADE, QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE
BARRA DE CEREAIS DE BARU COM AÇUCARES E EDULCORANTES**

¹Eliene Wellita Vieira Barcelos; ¹Luan Fernando Alves de Souza; ²Alexsandra Valéria Sousa Costa de Lima; ³Márcio Ramatiz Lima dos Santos.

¹Estudante de Agronomia Instituto Federal Goiano-Câmpus Ceres, Bolsista de Iniciação Científica (PIBITI IF Goiano);
²Instituto Federal Goiano - Câmpus Ceres, Professora Orientadora; ³Instituto Federal Goiano - Câmpus Ceres,
Professor. E-mail: elienewellita@hotmail.com

RESUMO

Introdução: as barras de cereais estão entre os produtos prontos para o consumo mais sofisticados devido a seus ingredientes naturais e ao fato de que eles são saudáveis. **Objetivo:** objetiva-se com este trabalho desenvolver uma barra de cereais com polpa e amêndoa de baru, adicionada de açucares e edulcorantes, e avaliar suas características físico-químicas, qualidade microbiológica e aceitabilidade sensorial. **Métodos:** serão elaboradas cinco formulações compostas de: sacarose, frutose, xilitol, estévia e aspartame. Nas amostras de barras de cereais, polpa e amêndoa de baru serão realizadas as análises físico-químicas de pH, acidez titulável, umidade, cinzas e proteínas; avaliações microbiológicas de contagem de coliformes a 35°C e a 45°C; além das análises de intenção de compra por meio de escala estruturada de cinco pontos, aceitação por atributos usando escala hedônica de nove pontos e ordenação-preferência sendo solicitado aos provadores que ordenem as amostras em ordem crescente de preferência. Os resultados das determinações físico-químicas, análises sensoriais de aceitação e intenção de compra, serão submetidos à análise de variância e as diferenças das médias comparadas por teste de Tukey ao nível de 5% de significância. **Resultados:** Os resultados das análises microbiológicas serão avaliados de forma descritiva e os dados das análises sensoriais de ordenação-preferência através do teste de Friedman. Será utilizado o delineamento experimental inteiramente casualizado. Barras de cereais elaboradas com a polpa e amêndoa de baru possuem em sua composição carboidratos, proteínas, além de possuir alto teor de fibras. **Conclusão:** A sua utilização nos diversos produtos alimentícios irá agregar valor a este fruto do cerrado e melhorar a qualidade nutricional dos alimentos.

Palavras Chave: Ingredientes naturais; amêndoa; qualidade nutricional.

Apoio Financeiro: Bolsa PIBITI/IF Goiano - Câmpus Ceres