

167

**DESENVOLVIMENTO DE BARRAS DE CEREAIS ENRIQUECIDAS COM PINHÃO E SOJA.***André Gabriel Tedesco, Bruna Bresolin, Lizandra Fischoder da Silva, Tatiane Costella Rios, Caciano Pelayo Zapata Norena (orient.) (UFRGS).*

As barras de cereais surgiram no Brasil na década de 90, e seu consumo vem aumentando a cada ano, por ser um alimento prático que nutre com qualidade. Em torno de 5 mil toneladas do produto são consumidas por ano no país, o que corresponde a mais de 200 milhões de unidades de 23 gramas. O objetivo do trabalho foi obter uma barra de cereais enriquecida com proteína e fibra de soja, farinha, flocos e triturado de pinhão. A soja é rica em vitaminas e minerais e tem propriedades antioxidantes, prevenindo, dessa forma, doenças cardiovasculares e crônico-degenerativas. O pinhão é proveniente de uma árvore nativa da região sul do Brasil: a araucária. Rica em carboidratos, a semente é uma importante fonte de energia cuja utilização na barra de cereais foi uma tentativa de viabilizar o consumo do pinhão em maior escala, e também em diferentes apresentações. Foram definidas seis formulações, sendo que uma delas foi considerada amostra padrão, com formulação estabelecida em testes preliminares. Nas demais espécies, se variou a quantidade e a forma de apresentação dos aditivos pinhão e soja. Será realizada uma análise sensorial de escala hedônica, para a avaliação da aceitação de cada uma das barras de cereais, em relação a diversos parâmetros: sabor, adesividade, odor, consistência, cor, doçura e mastigabilidade. Posteriormente, a análise estatística irá mostrar as diferenças entre as amostras testadas, sendo assim possível definir o produto com maior aceitação. O trabalho encontra-se na fase de análise sensorial para posterior avaliação dos resultados.