



16, 17 e 18 de novembro de 2016.
Campina Grande, Paraíba, Brasil

ELABORAÇÃO DE BARRA DE CEREAL COM APROVEITAMENTO DE RESÍDUOS DA AGROINDÚSTRIA DE SUCO DE FRUTAS DE ABACAXI E DE CAJU

Larissa Monique de Sousa Rodrigues¹, Mário Eduardo Rangel Moreira Cavalcanti Mata²

RESUMO

Os hábitos alimentares dos brasileiros tiveram uma crescente mudança, mostrando uma maior busca por alimentos saudáveis, nutritivos e práticos. Nesse contexto, o presente trabalho foi desenvolvido com o intuito de elaborar barras de cereais com aproveitamento do subproduto oriundo da extração do suco de abacaxi e de caju. Foram realizadas análises químicas e físico-químicas dos produtos elaborados, bem como as dos bagaços de abacaxi e de caju *in natura*. O modelo estatístico utilizado foi o planejamento fatorial completo 2² e a metodologia de superfície de resposta (MSR) para estudar o efeito da concentração dos subprodutos (%) e o tempo de forneamento, em minutos, sobre o teor de água (% b.u.), pH, acidez (%), cinzas, açúcares redutores e ácido ascórbico. O planejamento foi executado com sete ensaios, dentre eles: cinco ensaios diferentes e três pontos centrais. Para análise do planejamento a um nível de confiança de 95% foi utilizado o software Statistica 7. De maneira geral, foi percebido que à medida que foram acrescentados os respectivos bagaços, o teor de água foi crescente e o pH, decrescente, logo, a utilização da concentração do bagaço, tanto de abacaxi quanto de caju, para elaboração de barras de cereais, se mostrou uma alternativa promissora.

Palavras-chave: alimento funcional, *Ananas comosus*, *Anacardium occidentale*

¹Graduanda em Engenharia de Alimentos, Departamento de Engenharia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: larissamonique@gmail.com



16, 17 e 18 de novembro de 2016.
Campina Grande, Paraíba, Brasil

CEREAL BAR PREPARATION WITH JUICE AGRIBUSINESS WASTE UTILIZATION OF PINEAPPLE AND CASHEW

ABSTRACT

The alimentary habits of Brazilians had a growing change, showing a larger demand for healthy, nutritious and practical food. In this context, this study was developed in order to prepare cereal bars with use of by-product derived from the extraction of pineapple and cashew juice. Chemical and physicochemical analyses were made of these manufactured products, as well as the pineapple and cashew bagasse *in natura*. The statistical model used was the full factorial design 2^2 and the response surface methodology (RSM) to study the effect of the concentration of by-products (%) and the time of cooking in minutes on the water content (% wb) pH, acidity (%), ash, reducing sugars and ascorbic acid. The statistic planning was executed with seven trials, including: five different trials and three central points. For analysis of the statistic planning a 95% confidence level, the Statistica software 7 was used. In general, It was noticed that as the respective bagasse were added, the water content was increasing too, however, the pH was decreasing. So the use of the concentration of both types of bagasses, pineapple and cashew ones, to prepare cereal bars, showed a promising alternative.

Keywords: functional food, *Ananas comosus*, *Anacardium occidentale*