



BARRA ALIMENTÍCIA PRODUZIDA COM AMÊNDOAS DE CASTANHOLA E DE MORINGA

Maria de Fatima de Medeiros Garcia¹, Maíra Felinto Lopes²

RESUMO

A amêndoa da castanhola advém do fruto da castanhola, apresenta alto conteúdo lipídico, proteico, açúcares, taninos e minerais. A semente de moringa é proveniente da vagem da moringa apresenta alto conteúdo proteico e lipídico. Nesse sentido foi desenvolvido quatro formulações de barras alimentícias, dentre outros ingredientes (F1= 15% de amêndoa de castanhola; F2= 15% de semente de moringa; F3= 7,5% de amêndoa de castanhola + 7,5% de semente de moringa; F4= 5% de amêndoa de castanhola e 5% de semente de moringa). Foram realizadas análises de caracterização físico-química, físicas e de bioativos. Aplicou-se análise sensorial com 98 provadores não treinados em academias da cidade de Pombal-PB, para verificar aceitação, intenção de compra e preferência entre as amostras. As barras apresentaram alto teor proteico variando de 13,73g/100g a F4 à 12,48g/100g para a F2, além de alta concentração de carboidratos, lipídios e valor energético. As barras alimentícias obtiveram excelentes scores para os parâmetros de aceitação, na faixa de 7 “gostei moderadamente”, nas quatro formulações, a intenção de compra também obteve altos scores na faixa 4 “possivelmente consumiria” para todas as formulações. A formulação F4 foi a de maior preferência, contendo entre os outros ingredientes 5% de amêndoa de castanhola e 5% de semente de moringa. Concluiu-se que a amêndoa de castanhola e a semente de moringa podem ser utilizadas como ingredientes alternativos na formulação de barras alimentícias.

Palavras-chave: Terminallia catappa Linn.; Moringa Olerífera; análise sensorial.

¹Graduanda em Engenharia de Alimentos, CCTA/UATA/UFCG, Pombal- PB, e-mail: fatima.medeiros@estudante..com

²Farmacêutica, Doutora, UATA/CCTA/UFCG, Pombal-PB, e-mail: maira.felinto@professor.ufcg.edu.br



FOOD BAR MADE WITH CASTANET AND MORINGA ALMONDS

ABSTRACT

The castanets almond comes from the castanets fruit, it has a high lipid, protein, sugars, tannins and minerals content. Moringa seed comes from the moringa pod and has a high protein and lipid content. In this sense, four formulations were developed (F1= 15% of castanut kernel; F2= 15% of moringa seed; F3= 7.5% of castanet kernel + 7.5% of moringa seed; F4= 5% of castanets almond and 5% moringa seed). Physicochemical, physical and bioactive characterization analyzes were performed. Sensory analysis was applied with 98 untrained tasters in gyms in the city of Pombal-PB, to verify acceptance, purchase intention and preference among the samples. The bars had a high protein content ranging from 13.73g/100g for F4 to 12.48g/100g for F2, in addition to a high concentration of carbohydrates, lipids and energy value. The food bars obtained excellent scores for the acceptance parameters, in the range of 7 "I liked it moderately", in the four formulations, the purchase intention also obtained high scores in the range 4 "possibly would consume" for all formulations. Formulation F4 was the most preferred, containing among the other ingredients 5% castanet almond and 5% moringa seed. It is concluded that castanets almonds and moringa seeds can be used as alternative ingredients in the formulation of food bars.

Keywords: Terminallia catappa Linn.; Moringa Olerifera; sensory analysis