7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA
07 a 09 de setembro de 2016

Avaliação bromatológica e microbiológica de uma massa alimentícia fresca

AUTORES: Júlia Carolina Bento Calomeni Lopes de Almeida (Autor), Bárbara Souza Coelho (Autor), Felipe Alves da Costa (Autor), Eric Liberato Gregório (Orientador), Marina Fernandes Rodrigues (Autor), Maria Marta Amancio Amorim (Orientador), Isabella Flor Santos Lima Medeiros (Autor), Philipe Cristiano Delcho Santos (Autor), Priscila Tatiana de Assis (Autor), Stefanie Cristina Pereira (Autor)

PALAVRAS-CHAVE: Massas alimentícias. Fibras alimentares. Micro-organismos

RESUMO:
Introdução: Adicionar farinhas integrais à massa fresca alimentícia aumenta o teor de fibras, promovendo maior saciedade, auxiliando no controle do peso e melhoria do trânsito intestinal dos consumidores. Objetivo: elaborar uma massa alimentícia fresca rica em fibras tornando-a mais nutritiva. Metodologia: Utilizaram-se na produção da massa farinhas integrais de trigo, aveia, arroz e maracujá, goma guar, ovo pasteurizado e água. A massa foi preparada e extrusada em masseira própria com a trafila para fusili. Após o desenvolvimento do produto foram realizados os testes de análise sensorial afetiva, intenção de compra e de consumo no mesmo local do preparo. As amostras foram apresentadas a 58 consumidores do restaurante fast food de massas em Belo Horizonte. As amostras foram submetidas à análise bromatológica e microbiológica. Resultados: Os quesitos aroma, sabor e textura obtiveram média igual ou superior a 8 pontos (8,0; 8,19; 8,0; respectivamente) o que indica boa aceitação. A avaliação global da análise afetiva obteve nota de 8,04, indicando alta aceitação dos provadores. A intenção de consumo obteve nota de 5,85 e compra 5,68, representando boa aceitação do produto visto que o valor máximo da nota é 7, assim com esse resultado pode-se observar um interesse maior da população em experimentar produtos novos que podem trazer benefícios a saúde. Apenas o quesito cor obteve nota inferior a 8 (7,95) porém sem representar diferença significativa. A massa apresentou 8,9 g de fibra alimentar, 11,63 de proteína, 45,68 g de carboidrato, 3,19 de lipídeo, 1,24 de cinzas, 29,36 de umidade por 100 g do produto. Apresentou resultado de acordo com a legislação para a análise microbiológica. Conclusão: A massa alimentícia obteve boa aceitação em todos os quesitos sensoriais pesquisados e no potencial de compra e consumo. O objetivo de elaboração de uma massa alimentícia fresca rica em fibras e com alto valor nutricional foi alcançado.

Instituição de Ensino: Centro Universitario UNA

ISBN: 978-85-93416-00-2