



BARRA DE CEREAL SABOR UMBU

Pereira, A. S¹; Pimentel, A.A¹; Oliveira, C. G.²; Costa, R. A¹

¹ Alunos do curso de Tecnologia em Agroindústria do IF Baiano, Campus Guanambi.

² Professora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, Campus Guanambi, Bahia, e-mail: adejanildo_rs@hotmail.com, rafael.ac.1@hotmail.com, xandy.mts@hotmail.com, cqliver@yahoo.com.br.

As barras de cereais foram introduzidas no mercado nacional há cerca de uma década como alternativa saudável de confeito, quando consumidores se mostravam mais interessados em saúde e dietas. Inicialmente este produto foi direcionado aos adeptos de esportes radicais, mas com o tempo conquistou as mais diversas classes de pessoas. A utilização de polpa de fruta em barra de cereais também tem conquistado o mercado e vem se tornando uma alternativa para inovar e aumentar a aceitação do produto. Desta forma o presente trabalho teve por objetivo desenvolver uma barra de cereais utilizando o umbu, fruto de origem do semiárido nordestino e avaliar sua aceitação com a aplicação de testes sensoriais. Foram coletados umbus maduros e estes foram lavados em água corrente e sanitizados com água sanitária, sendo posteriormente efetuada a retirada da polpa por meio do cozimento. Foi utilizado para a preparação da barra de cereal: 25% de aveia, 12,5% de flocos de arroz, 3% de gergelim, 12,5% de coco ralado, 6,25% de uvas passa, 12,5% de açúcar, 3,25% de glucose de milho e 25% de polpa de umbu. Primeiramente foi preparada uma calda com a polpa de umbu, açúcar e glucose de milho, esta concentrada em fogão industrial sendo depois acrescentada aos demais ingredientes, onde houve a mistura e moldagem. As barras foram levadas ao forno sob uma temperatura de 280°C por 20 minutos e depois embaladas com papel alumínio até o momento da análise sensorial. Aplicou-se o teste de aceitação por escala hedônica de cinco pontos que continha os termos definidos situados, entre “gostei muito” e “desgostei muito” contendo um ponto intermediário com o termo “nem gostei; nem desgostei”, e o teste de intenção de compra. A análise foi realizada com 101 provadores não treinados, no município de Guanambi-BA. O resultado obtido foi 4,51 para a aceitação, nota situada entre “gostei um pouco” e “gostei muito”, e 89,1% para intenção de compra. A partir destes resultados pode-se concluir que a barra de cereais saborizada com o umbu apresenta uma excelente aceitação e intenção de compra, representando assim uma alternativa de utilização e agregação de valor do umbu.

Agradecimentos: IF Baiano