

ANÁLISE BROMATOLÓGICA DA TARTELETE DE MAÇA VERDE COM GELÉIA DE DAMASCO.

Congresso Brasileiro Online de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 1ª edição, de 20/09/2021 a 22/09/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-35-7

SANTOS; Amanda de Morais ¹, SANTOS; Caio Bastos Noel dos ², GUERRA; Fernanda Fernandes ³, MENDES; Júlia de Castro da Silva ⁴, MELLO; Cristiane de Albuquerque ⁵

RESUMO

A modificação da receita original da tartelete de maçã verde é uma estratégia que proporciona maior qualidade nutricional ao produto, agregando fibras, ômega 3 e nutrientes como magnésio. Com os novos ingredientes funcionais, a composição centesimal do produto fica suscetível a alterações nos parâmetros de cinzas, macronutrientes, e principalmente de umidade, e por isso deve ser submetido às devidas análises bromatológicas. Tal análise é um importante parâmetro para averiguar se o produto está de acordo com as legislações que determinam as quantificações dos componentes do alimento. Com as informações adquiridas, pode-se identificar se a validade do produto está adequada e se há chances de ocorrer deterioração em períodos mais curtos do que o desejado. A nível comercial, esse fator é de extrema importância, visto que o tempo de prateleira é um fator imprescindível. Assim, o objetivo deste trabalho foi desenvolver a tartelete e avaliar a composição nutricional da tartelete convencional comparando com a da tartelete modificada. Para desenvolver a receita, foram utilizados os seguintes ingredientes e suas respectivas porcentagens em 100g do produto: maçã verde (34,04%), damasco (18,55%), farinha de castanha de caju (16,69%), farinha de aveia (12,98%), manteiga sem sal (7,463%), ovos (4,73%), açúcar mascavo (2,31%), açúcar demerara (2,31%) e fermento (0,927%). As análises de composição centesimal foram realizadas no laboratório de bromatologia da UNIFASE, Petrópolis. Para obter os resultados de umidade, cinzas e gorduras utilizou-se a metodologia de Adolf Lutz. Os resultados da proteína foram obtidos pela Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO) e o carboidrato por diferença dos fatores encontrados acima. Logo, a tartelete modificada apresentou menor teor de carboidratos (29,3%) em relação à convencional (48,9%). Em contrapartida, os valores de proteína (6,7%) e lipídios (17,5%) foram maiores na modificada. O teor de lipídeos apresentou maior devido à castanha de caju possuir ácidos graxos monoinsaturados e ser rico em ômega 3, possuindo poder anti-inflamatório. Com o percentual de umidade, ambos os produtos ultrapassaram os limites da legislação RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, apresentando 44,6% na modificada e 35,6% na convencional. Além disso, a tartelete modificada pode ser considerada fonte de fibras pois apresenta mais de 2,5 g de fibras em 60 g de sua composição; fonte de magnésio por obter 18% do percentual do valor diário (VD%) recomendado; e pode ser considerado um produto light por apresentar menos de 25% de sódio (68 mg) quando comparado com a original (158 mg). Dessa forma, os alimentos apresentados no produto

¹ UNIFASE, amandademorais2001@outlook.com

² UNIFASE, caio.noel@gmail.com

³ UNIFASE, nanda.fguerra@gmail.com

⁴ UNIFASE, juliamedes0811@gmail.com

⁵ UNIFASE, cristianeamello@globo.com

possuem características importantes para o funcionamento do organismo, em que as fibras possuem a função de gerar saciedade e atuar na regulação do intestino, o magnésio participa da síntese de proteínas, da função muscular e nervosa e na regulação da pressão arterial. Desse modo, os resultados laboratoriais desenvolvidos, o produto apresentou composição centesimal adequada em relação à categoria em que se encaixa, necessitando apenas de ajustes na umidade para o aumento da validade do produto.

PALAVRAS-CHAVE: Tartelete, Alimento funcional, Análise bromatológica