

APROVEITAMENTO DA PASTA DO COPRODUTO DA VINIFICAÇÃO EM TINTO DA UVA BRS VIOLETA NA ELABORAÇÃO DO BOLO E DOCE TIPO BRIGADEIRO

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

NOGUEIRA; Tuany Yuri Kuboyama ¹, GONÇALES; Ana Carolina ², SHIMIZU; Victoria Diniz ³, PRADO; Heloiza Ferreira Alves do ⁴, SILVA; Roberto da ⁵

RESUMO

No Brasil, os vinhos produzidos têm sido cada vez mais apreciados em virtude da pandemia do Covid-19, e como consequência do processo de vinificação, após as etapas de fermentação e prensagem um enorme volume de bagaço de uva é gerado, o qual pode ocasionar impactos ambientais e desperdício de um coproduto valioso. Neste sentido, o trabalho objetivou obter uma pasta pasteurizada e congelada a partir do bagaço oriundo da vinificação da uva BRS Violeta e avaliar seu potencial como ingrediente fonte de fibra alimentar na elaboração de alimentos de consumo infantil (bolo e doce tipo brigadeiro). Para tanto, o bagaço (contendo casca, polpa e semente) foi obtido após o processamento de vinificação da uva BRS Violeta (Safrá 2018), no Laboratório de Processamento de Frutas e Hortaliças da UNESP em São José do Rio Preto, SP. Imediatamente após o processo de vinificação, este bagaço foi prensado e triturado integralmente para obtenção de ingrediente mais homogêneo. A pasta obtida foi então acondicionada em recipientes reutilizáveis, previamente esterilizados, pasteurizada por imersão em água (85°C por 3 min) e resfriada até temperatura ambiente. Optou-se pelo bolo e doce tipo brigadeiro por serem produtos de fácil preparo e consumo que fossem de custo acessível e atrativos para o consumo infantil. Para tanto, elaborou-se a formulação do bolo utilizando a pasta, ovos, óleo de soja, açúcar, farinha de trigo e fermento químico, e a formulação do doce tipo brigadeiro utilizando a pasta, leite condensado e margarina sem sal. Assim, nos produtos prontos foram determinados os conteúdos de fibra alimentar a partir de método enzimático-gravimétrico de acordo com AOAC (2005). Os produtos alimentícios elaborados apresentaram aspecto similar aos convencionais. Com relação ao conteúdo de fibra alimentar, o doce tipo brigadeiro apresentou o maior percentual (2,98%) comparado ao bolo (1,53%), entretanto de acordo com RDC 54 de 12 de novembro de 2012 (ANVISA/MS) ambos apenas contêm fibra alimentar, visto que para ter o apelo de fonte de fibra alimentar é necessário apresentar valor acima de 3 g·100 g⁻¹. Conclui-se assim que a pasta pasteurizada e congelada apresenta elevado potencial para tornar o doce tipo brigadeiro uma fonte de fibra alimentar para o consumo infantil, haja vista que o valor encontrado foi muito próximo com o estabelecido pela legislação. Novos estudos serão feitos visando aumento da quantidade de pasta utilizada para alcançar produtos com maior conteúdo de fibra alimentar.

¹ Universidade Estadual Paulista, Departamento de Engenharia e Tecnologia de Alimentos, tuany.yk.nogueira@unesp.br

² Universidade Estadual Paulista, Departamento de Engenharia e Tecnologia de Alimentos, ana.goncales@unesp.br

³ Universidade Estadual Paulista, Departamento de Engenharia e Tecnologia de Alimentos, victoria.shimizu@unesp.br

⁴ Universidade Estadual Paulista, Departamento de Fitotecnia, Tecnologia de Alimentos e Sócio-Economia, heloiza.fa.prado@unesp.br

⁵ Universidade Estadual Paulista, Departamento de Engenharia e Tecnologia de Alimentos, roberto.silva@unesp.br

PALAVRAS-CHAVE: Bolo, Desenvolvimento, Doce tipo brigadeiro, Pasta de coproduto

¹ Universidade Estadual Paulista, Departamento de Engenharia e Tecnologia de Alimentos, tuany.yk.nogueira@unesp.br
² Universidade Estadual Paulista, Departamento de Engenharia e Tecnologia de Alimentos, ana.goncales@unesp.br
³ Universidade Estadual Paulista, Departamento de Engenharia e Tecnologia de Alimentos, victoria.shimizu@unesp.br
⁴ Universidade Estadual Paulista, Departamento de Fitotecnia, Tecnologia de Alimentos e Sócio-Economia, heloiza.fa.prado@unesp.br
⁵ Universidade Estadual Paulista, Departamento de Engenharia e Tecnologia de Alimentos, roberto.silva@unesp.br