

DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE ALFAJOR ISENTO DE FARINHA TRIGO E FONTE DE FIBRAS

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

ALVES; Julia Bacelar ¹, DRUMOND; Julianna Cuelco de Freitas ², MELLO; Cristiane de Albuquerque ³, RIBEIRO; Caroline Geoffroy ⁴, AZARA; Cintia Ramos Pereira Azara ⁵, FERRARI; Jose Lazarino ⁶

RESUMO

Introdução/Contextualização: Atualmente, o aumento do consumo de produtos industrializados, especialmente bolos e biscoitos, despertou a necessidade por parte dos profissionais de nutrição em desenvolver novas possibilidades destes, sendo que, mais saudáveis e muitos até funcionais. O alfajor tradicional é geralmente industrializado, com excesso de açúcares, gorduras e conservantes. Ao produzi-lo artesanalmente, faz-se necessário acompanhar a tendência de mercado do público cuja busca por uma alimentação mais saudável se torna cada vez maior. **Objetivos:** Elaborar e analisar a composição centesimal de alfajor isento de farinha de trigo e fonte de fibras. **Materiais e métodos:** Foram analisadas duas formulações de alfajores: alfajor caseiro (AC) e alfajor industrializado (AI). Para elaboração do alfajor (AC) foram utilizados os seguintes ingredientes: leite desnatado (58,0%), chocolate amargo (15,7%), açúcar mascavo (7,5%), ovo de galinha (6,5%), farinha de aveia (5,7%), leite em pó semi-desnatado (3,6%), nozes (1,3%), mel (1,2%), azeite de oliva extra-virgem (0,3%), essência de baunilha (0,2%), canela em pó e sal (0,2%). As análises da composição centesimal (umidade, cinzas, gordura e proteína) foram realizadas em triplicatas, no laboratório do Centro Universitário Arthur Sá Earp Neto, Petrópolis/RJ. As determinações de umidade, cinzas, gordura e proteína foram realizadas segundo AOAC (2011). A determinação de carboidratos dos produtos foi feita pelo cálculo teórico (por diferença) nos resultados das triplicatas, conforme a fórmula: %carboidratos=100- (%demais macronutrientes + %cinzas + %umidade). O valor calórico total (Kcal) foi calculado de forma teórica, utilizando-se os seguintes valores: lipídios (9kcal/g), proteína (4kcal/g) e carboidratos (4kcal/g). Os resultados de umidade e cinzas foram avaliados com base no valor preconizado (máximo 15% -umidade e máximo 3%- cinzas) pela RDC nº 263 (BRASIL, 2005). Valores para lipídios, proteínas e carboidratos não são preconizados pela legislação para este produto. Os valores de fibras, cálcio e sódio foram calculados com base na tabela da TACO (2011). Com relação a % valor diário (VD) calculou-se com base na RDC nº 359, de 23/12/2003. **Resultados:** Obteve-se para umidade 23,16% para AC e 26,92% para AI, ambos não atendem a legislação. Para cinzas (AC= 2,14% e AI= 1,01%), ambas estão de acordo com a legislação. O teor de lipídios (AC= 11,69% e AI= 12,68%), proteínas (AC= 9,94% e AI= 6,10%) e carboidratos (AC= 53,37% e AI= 53,29%). O produto AC apresentou 357,25kcal/100g e o produto AI, 351,68kcal/100g. De acordo com %VD

¹ Centro Universitário Arthur Sá Earp Neto, juli.b.alves97@gmail.com

² Centro Universitário Arthur Sá Earp Neto, juliannadrumond2019@gmail.com

³ Centro Universitário Arthur Sá Earp Neto, cristianeamello@globo.com

⁴ Centro Universitário Arthur Sá Earp Neto, carol_geoffroy@yahoo.com.br

⁵ Centro Universitário Arthur Sá Earp Neto, juli.b.alves97@gmail.com

⁶ Centro Universitário Arthur Sá Earp Neto, ferraridavila@uol.com.br

(valor diário)/porção, em 40g do AC obteve-se: 6% para fibra alimentar, 3,6% para sódio e 19% para cálcio. O desenvolvimento e caracterização físico-química de um alfajor isento de farinha trigo e fonte de fibras fez parte de uma metodologia ativa do Curso de Nutrição para transformar receitas da gastronomia familiar em receitas saudáveis, funcionais e com potencial de mercado. **Conclusão:** Adicionar novos ingredientes na formulação de alfajor elevou os teores de cinzas, proteínas e fibras, melhorando o perfil nutricional, sendo uma melhor alternativa de mercado. O alfajor desenvolvido é um produto artesanal fonte de fibras, isento de conservantes e com melhor valor nutricional do que a versão original.

PALAVRAS-CHAVE: Alfajor, Análise físico-química, Inovação tecnológica