II CONPINUT
Congresso Online de Práticas Inovadoras em Nutrição
Edição 2021

978-65-89908-76-0

COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE UM BROWNIE COM FARINHA DE AVEIA E RECHEIO DE GELEIA DE MORANGO COM PIMENTA ROSA

II Congresso Online de Práticas Inovadoras em Nutrição., 2ª edição, de 03/08/2021 a 05/08/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-76-0

DUQUE; Letícia de Oliveira Medeiros [1], FREITAS; Bruna Silva Sorsonas de [2], RIBEIRO; Caroline Geoffroy [3], AZAR; Cíntia Ramos Pereira [4], MELLO; Cristiane de Albuquerque [5], MAIA; Gabrielle Sant'Ana Alves [6]

RESUMO

De maneira progressiva, a sociedade vem apresentando maus hábitos alimentares, consumindo altas quantidades de produtos doces e ultraprocessados, contendo diversos aditivos que não fazem bem à saúde. A indústria alimentícia busca cada vez mais novos produtos que sejam livre desses aditivos e que apresentem características funcionais, para suprir as necessidades do consumidor, a fim de melhorar esses hábitos. A pimenta rosa oferece diversos benefícios à saúde humana. É um fruto rico em antioxidantes betacaroteno e licopeno, substâncias importantes para o organismo que necessitam ser ingeridas através da alimentação, que auxiliam no combate aos radicais livres, prejudiciais às células do corpo humano. O fruto também é rico em vitamina A, vitamina B1, B2, C e E. O estudo apresentou como objetivo a análise da composição centesimal de um brownie com farinha de aveia recheado com geleia de morango e pimenta rosa. Utilizou-se os ingredientes: Morango (44,44%), ovo de galinha (16,23%), açúcar demerara (15,81%), chocolate 70% cacau (15,17%), farinha de aveia (5,12%), óleo de coco (2,56%) e pimenta rosa (0,64%). Verificou-se lipídeos, umidade e cinzas com base no Manual de Adolf Lutz (2008), proteínas pela Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (2011) e carboidratos por diferença. E legislação para rotulagem RDC Nº 259, 2002 (ANVISA). O produto obteve: 57,4% de umidade, 30% de carboidratos, 6,7% de proteínas, 4,4% de lipídeos, 1% de cinzas e 2g de fibras. Os valores de umidade não atendem a legislação de RDC Nº 263, 2005 (Ministério da Saúde). Segundo os valores de fibras o produto é fonte de fibras, de acordo com a RDC Nº 27, 2005 (Ministério da Saúde). Com base na rotulagem, o produto possui quantidades de macronutrientes aproximadas de brownies convencionais, porém, seus ingredientes possuem uma maior quantidade de nutrientes. Os ovos e aveia utilizados na formulação, são produtos de alerta para pessoas alérgicas. O brownie recheado com morango e pimenta rosa é uma melhor opção de mercado, no que se refere à macronutrientes.

PALAVRAS-CHAVE: Alimento Funcional, Composicão Centesimal, Industrializados

[1] Centro Universitário Arthur Sá Earp Neto, leticiaomduque@gmail.com
[2] Centro Universitário Arthur Sá Earp Neto, brunasorsonas1@gmail.com
[3] Centro Universitário Arthur Sá Earp Neto, carol_geoffroy@yahoo.com.br
[4] Centro Universitário Arthur Sá Earp Neto, cintia.azara@gmail.com
[5] Centro Universitário Arthur Sá Earp Neto, cristianemello71@yahoo.com
[6] Centro Universitário Arthur Sá Earp Neto, gabrielesantana17@gmail.com

[1] Centro Universitário Arthur Sá Earp Neto, leticiaomduque@gmail.com
[2] Centro Universitário Arthur Sá Earp Neto, brunasorsonas1@gmail.com
[3] Centro Universitário Arthur Sá Earp Neto, carol_geoffroy@yahoo.com.br
[4] Centro Universitário Arthur Sá Earp Neto, cintia.azara@gmail.com
[5] Centro Universitário Arthur Sá Earp Neto, cristianemello71@yahoo.com
[6] Centro Universitário Arthur Sá Earp Neto, gabrielesantana17@gmail.com