



## POTENCIAL DA PASTA DE COCO ENRIQUECIDA COM CHIA

SILVA, Flávia Luiza Araújo Tavares da<sup>1</sup>;  
SANTOS, Tais Letícia Oliveira dos<sup>2</sup>;  
CONSTANT, Patrícia Beltrão Lessa<sup>3</sup>;  
SANTOS, João Antonio Belmino dos<sup>4</sup>.

### RESUMO

A demanda por alimentos saudáveis tem crescido muito nos últimos anos devido à preocupação da população com a saúde e o bem estar, fazendo com que os consumidores se tornem mais criteriosos na escolha dos produtos alimentícios, e, em decorrência desses fatores, a indústria de alimentos começa a enfrentar um grande desafio. Os alimentos funcionais têm um enorme poder de manutenção da saúde e estão sendo cada vez mais inseridos nas dietas humanas. O consumo do coco é bastante expandido no Brasil e no mundo, conta também com uma acessibilidade de preço. Esse projeto tem como objetivo avaliar a viabilidade de uma pasta de coco enriquecida com proteínas, como uma alternativa de consumo de alimento funcional. A metodologia baseou-se na produção da pasta de coco enriquecida com farinha de chia, e análises de cinzas, lipídeos, umidade e pH, seguindo a metodologia do Instituto Adolfo Lutz (2005). O insumo escolhido para a produção da pasta foi o coco seco em virtude das suas características nutricionais e as propriedades funcionais da gordura presente no seu extrato vegetal. As sementes de chia passaram por processos de moagem e peneiramento para diminuir sua granulometria, obtendo-se uma farinha. A pasta foi obtida por meio de processamento da polpa do coco seco, sendo necessária a adição de 150mL de água. Para a extração do extrato vegetal foi usada a técnica de filtração, em seguida foi adicionado ao extrato a farinha de chia, e homogeneizou-se essa mistura até obter a consistência esperada. Para evitar a oxidação lipídica e aumentar o tempo de vida útil da pasta foi adicionado tocoferol, um antioxidante cuja função é reduzir o estresse oxidativo devido a sua quantidade de lipídios. Foram feitas análises físico-químicas a fim de determinar os valores de lipídios, pH, umidade e cinzas, obtendo os respectivos resultados: 30.81%, 5.4, 33.97%, 1.05%. O valor de lipídeos não apresentou um alto teor de gordura. Em relação as matérias primas adicionadas, o teor de cima aumentou consideravelmente. Devido a interação da chia com o coco, o pH da pasta resultou em um produto com baixo teor de acidez. A farinha de chia teve influência direta na diminuição da umidade da pasta. Conclui-se que a pasta de coco obteve as características as esperadas devido a capacidade espessante, gelificante e estabilizante da chia, não houve comparativo com outro produto, pois não foram encontrados estudos com pasta de coco enriquecida.

<sup>1</sup>Programa de Graduação em Engenharia de Alimentos Universidade Federal de Sergipe – UFS – São Cristóvão/SE – Brasil – E-mail: flavialuats@hotmail.com

<sup>2</sup>Programa de Graduação em Tecnologia em Alimentos IFS – São Cristóvão/SE – Brasil – Instituto Federal de Sergipe – E-mail: tleticia12@gmail.com

<sup>3</sup>UFS - DTA - São Cristóvão/SE – Brasil – E-mail: pblconstant@yahoo.com.br

<sup>4</sup>UFS – DTA – São Cristóvão/SE – Brasil – E-mail: santosjab@bol.com