

## RESUMO SIMPLES

# ELABORAÇÃO DE BARRA DE CEREAL DE GERGELIM ENRIQUECIDA COM CASCA DE ABACAXI E AMARANTO

Denilson Venícius dos santos<sup>1</sup>, Carolline Mendes Dias<sup>2</sup>, Francisco de Assis Alves Junior<sup>3</sup>, Juliana Maria Guedes de Oliveira<sup>4</sup>

**INTRODUÇÃO:** O gergelim, é uma oleaginosa altamente nutritiva, com potencial antioxidante rico em fenólicos, tocoferóis, fitatos, lignanas etc. Cultivada no semiárido nordestino, como uma boa possibilidade de gerar renda além de atuar como fonte proteica, seja ela no consumo direto ou no enriquecimento de produtos. É de baixo custo, sabor e aroma agradáveis e apresenta demasiadas formas de preparo. O amaranto é um pseudocereal que possui excelente perfil nutricional e funcional, sendo rico em fibras insolúveis, proteínas de alto valor biológico, e quantidades significativas de vitamina C e provitamina A. A casca do abacaxi comumente desperdiçada apresenta elevadas teores de fibras, carboidratos, proteínas e 7 minerais com importâncias nutricionais (Ca, Cu, Fe, K, Mg, Na, Zn). **OBJETIVOS:** O objetivo do trabalho foi elaborar a barra de cereal de gergelim enriquecida com amaranto e casca de abacaxi. **MATERIAL E MÉTODOS:** Para a produção da barra de cereal os insumos foram obtidos em comercio local da cidade de Sousa e posteriormente encaminhados para o laboratório de tecnologia de cereais do IFPB. Os ingredientes foram utilizados nas seguintes proporções: 30% gergelim, 15% amaranto, 15% casca de abacaxi, 15% pasta de amendoim, 10% aveia, 15% flocos de arroz. E para a solução ligante foram utilizados: 80% xarope de glicose, 20% de açúcar demerara. As cascas de abacaxi foram secadas por 24 horas em estufa a 65°C, depois trituradas. O gergelim e o amaranto foram levados ao fogo baixo em uma panela antiaderente para tostar. O preparo da solução misturou-se o xarope de glucose e o açúcar demerara e levou-se ao fogo até atingir a temperatura de 105°C. Os grãos e cereais pesados, foram maturados, acrescentou-se a solução ligante resfriada a 30°C, a mistura foi extrusada em uma forma retangular de alumínio. Após passarem duas horas em repouso foram cortadas em formatos retangulares 10cm por 4cm e 1.5cm de espessura e cobertas superficialmente com chocolate meio amargo 40% Cacau. Embaladas em papel alumínio e filme plástico. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** Observou-se que a utilização do gergelim, amaranto e da casca do abacaxi atrelada aos outros insumos na barra de cereal proporcionou a elaboração de um produto apetitoso ao paladar de elevado valor biológico, nutritivo e funcional. Conclui-se que o uso do gergelim além de agregar atributos nutricionais a barra também fortalece a cultura da região nordeste uma vez que a oleaginosa é muito conhecida pela população e agradável ao paladar da mesma, ou seja a elaboração da barra de cereal de gergelim fortalece também o mercado interno, como também a casca de abacaxi que outrora seria mais lixo orgânico no meio ambiente passa a atribuir propriedades funcionais e nutricionais a barra. **CONCLUSÃO:** A barra de cereal de gergelim enriquecida com amaranto e casca de abacaxi é um alimento potencialmente saudável nutritivo funcional de alto valor biológico com propriedades antioxidantes que proporcionam inúmeros benefícios a saúde dos consumidores sendo satisfatória a sua elaboração.

Palavras chave: Gergelim. Amaranto. Casca de abacaxi.

\*Autor para correspondência

Recebido para publicação em 30/10/2019; aprovado em 04/12/2019

<sup>1</sup> Discente do curso técnico integrado em Agroindústria, IFPB. [denilsonvinciusdossantos@gmail.com](mailto:denilsonvinciusdossantos@gmail.com)

<sup>2</sup> Discente do curso técnico integrado em Agroindústria, IFPB.

<sup>3</sup> Graduando de Tecnologia em Alimentos, IFPB. [franciscojunior45@gmail.com](mailto:franciscojunior45@gmail.com)

<sup>4</sup> Docente do curso de Tecnologia em Alimentos, IFPB. [juliana.guedes@ifpb.edu.br](mailto:juliana.guedes@ifpb.edu.br)