



## **BARRA DE CEREAL MISTA COM APROVEITAMENTO DE SUBPRODUTO DE SUCO DE ABACAXI E DE CAJU**

Juanne Queiroz Farias<sup>1</sup>, Severina de Sousa<sup>2</sup>

### **RESUMO**

O desperdício de alimentos e de seus nutrientes nas residências e nas agroindústrias causa um impacto negativo ao meio ambiente. Em paralelo a isso, as pessoas têm procurado consumir alimentos que sejam nutritivos e saudáveis. Assim, surge uma crescente busca em aproveitar os alimentos de maneira sustentável. Diante disso, o presente trabalho consiste em elaborar barras de cereais mistas, utilizando o subproduto do suco de abacaxi e de caju. Foi utilizado um Planejamento Fatorial completo 2<sup>2</sup> e a Metodologia de Superfície de Resposta. O planejamento contou com cinco níveis diferentes, com três pontos centrais totalizando sete ensaios. As variáveis independentes foram concentração de subprodutos de suco de abacaxi e de caju na proporção de 1:1, em (%), e tempo de cozimento, em minutos. As respostas analisadas foram teor de água (% b.u), acidez (%), pH, conteúdo de ácido ascórbico (mg/100g), açúcares redutores (%), cinzas (%) e o perfil de textura. Foi utilizado o software Statística 7.0 para análise dos resultados do planejamento adotado. Com relação aos resultados foi verificado que o fator concentração dos subprodutos das frutas apresentou maior efeito sobre o processo de confecção das barras de cereais. Diante disso, é notória a importância da elaboração desse trabalho para o aproveitamento de alimentos, bem como para um consumo saudável.

**Palavras-chave:** sustentabilidade, frutas, alimento saudável.

---

<sup>1</sup>Aluna do curso de Engenharia de Alimentos, Departamento de Engenharia de Alimentos, UFPA, Campina Grande, PB, e-mail: Juanne-queiroz@hotmail.com

<sup>2</sup>Professora, Doutora, Departamento de Engenharia de Alimentos, UFPA, Campina Grande, PB, e-mail: sevsousa@gmail.com

## ***BARRA DE CEREAL MISTA COM APROVEITAMENTO DE SUBPRODUTO DE SUCO DE ABACAXI E DE CAJU***

### **ABSTRACT**

Waste of food and its nutrients in homes and agro-industries has a negative impact on the environment. In parallel to this, people have sought to consume foods that are nutritious and healthy. Thus, there is a growing search to take advantage of these foods in a sustainable way. Therefore, the present work consists of elaborating mixed grain bars, using the by-product of pineapple and cashew juice. A complete Factorial Planning  $2^2$  and the Response Surface Methodology were used. The planning had five different levels, with three central points totaling seven trials. The independent variables were concentration of by-products of pineapple juice and cashew in the proportion of 1: 1, in (%), and cooking time, in minutes. The analyzed responses were water content (% b.u), acidity (%), pH, ascorbic acid content (mg / 100g), reducing sugars (%), ashes (%) and texture profile. Statistical software 7.0 was used to analyze the adopted planning result. Regarding the results, it was verified that the concentration factor of the fruit by-products had a greater effect on the process of confection of the cereal bars. In view of this, the importance of the elaboration of this work for the use of food, as well as for a healthy consumption, is notorious.

**Keywords:** sustainability, fruits, healthy food.