

XU Congresso Fluminense de Iniciação Científica e Tecnológica

28°

Encontro de Iniciação Científica da UENF

20°

Circuito de Iniciação Científica do IFFluminense

16°

Jornada de Iniciação Científica da UFF



U III Congresso Fluminense de Pós-Graduação

23ª

Mostra de Pós-Graduação da UENF

8ª

Mostra de Pós-Graduação do IFFluminense

8ª

Mostra de Pós-Graduação da UFF

Aproveitamento de coprodutos agroindustriais na elaboração e produção de barras de cereais

Beatriz Jacomin Vargas da Silva, Marisa Carvalho Botelho Ribeiro, Lais Brito Cangussu, Cassiano Oliveira da Silva, Edilaine Aparecida Rota Ravani, Giulia Lomar de Moura Pinto, Milena Mello Franco dos Santos

As indústrias de alimentos têm produzido cada vez mais com o passar dos anos, causando conseqüentemente, uma maior geração de resíduos. Novas alternativas estão sendo buscadas para o aproveitamento dos mesmos, visando agregar valor na elaboração de novos produtos e reduzir a proporção de resíduos no meio ambiente. A goiaba (*Psidium guajava L.*) é uma fruta muito consumida *in natura*, e também utilizada no preparo de produtos industrializados como goiabada, geleia, doces e sucos. O resíduo do seu despulpamento é composto por cascas, bagaços e sementes. A abóbora (*Cucurbita moschata Duch*) possui maior produção no Brasil nas regiões Nordeste e Sudeste e após seu processamento são gerados resíduos como cascas, porções fibrosas e, em sua maioria, sementes. As barras de cereais utilizam uma grande variedade de ingredientes e são produtos muito convenientes para o consumidor por serem de rápido e fácil consumo. Este trabalho terá como objetivo o aproveitamento de coprodutos do despulpamento de goiaba e abóbora gerados no Setor de Processamento de Frutas e Hortaliças do Instituto Federal Fluminense (IFF) *campus* Bom Jesus do Itabapoana para a elaboração de barra de cereais e a implementação da produção será no refeitório institucional. O teste preliminar de despulpamento da abóbora foi realizado com os resíduos obtidos de uma pequena indústria de processamento de vegetais da cidade de Bom Jesus do Itabapoana- RJ, foram encaminhados para o Setor de Processamento de Frutas e Hortaliças, higienizados, selecionados e levados para secagem no Laboratório de físico- química, nas condições de 80° C na estufa, por aproximadamente 12 horas consecutivas, até atingir peso constante, em seguida, foram fracionadas em partes menores, para melhor aceitação sensorial. O resíduo de goiaba foi obtido do Setor de Processamento de Frutas e Hortaliças, triturado, congelado e levado para o Laboratório de físico- química, para a etapa de secagem a vácuo, que ocorreu no liofilizador, na temperatura de - 60° C, por aproximadamente 12 horas, após esse processo, obteve- se a farinha do resíduo da goiaba. Serão formuladas três barras de cereais utilizando farinha de coproduto de goiaba em substituição ao flocos de arroz e semente de abóbora em substituição à castanha de caju, com substituições parciais e totais: 0% (BC0), 50% (BC50) e 100% (BC100). As formulações serão analisadas por meio de análises físico-químicas e microbiológicas. Espera-se uma barra de cereal sensorialmente agradável, crocante e com valor agregado.

Palavras-chave: Barra de cereal. Secagem. Resíduos.

Instituição do Programa de IC, IT ou PG:IT

Eixo temático: Tecnologia e produção

Fomento da bolsa (quando aplicável):CNPQ

ORGANIZAÇÃO E REALIZAÇÃO:



APOIO:



XU Congresso Fluminense de Iniciação Científica e Tecnológica

28^o

Encontro de Iniciação Científica da UENF

20^o

Circuito de Iniciação Científica do IFFluminense

16^a

Jornada de Iniciação Científica da UFF



U III Congresso Fluminense de Pós-Graduação

23^a

Mostra de Pós-Graduação da UENF

8^a

Mostra de Pós-Graduação do IFFluminense

8^a

Mostra de Pós-Graduação da UFF

Enjoyment of agro-industrial co-products for the elaboration and production of cereal bars

Beatriz Jacomin Vargas da Silva, Marisa Carvalho Botelho Ribeiro, Lais Brito Cangussu, Cassiano Oliveira da Silva, Edilaine Aparecida Rota Ravani, Giulia Lomar de Moura Pinto, Milena Mello Franco dos Santos

The food industries have been increasing the production over the years, causing, consequently, a greater generation of waste. New alternatives are being sought for their use, aiming at adding value in the development of new products and reducing the proportion of waste in the environment. Guava (*Psidium guajava* L.) is a fruit commonly consumed in *natura*, and also used in the preparation of industrialized products, such as guava paste, jelly, sweets and juices. The residue of its pulping is composed of husks, bagasse and seeds. Pumpkin (*Cucurbita moschata* Duch) has the highest production in Brazil in the Northeast and Southeast, and after its processing is generated waste such as bark, fibrous portions and, in its mostly seeds. Cereal bars use a wide variety of ingredients and are convenient for the consumer as they are quick and easy to consume. This work will have as its objective the enjoyment of co-products of guava and pumpkin pulping generated in the Fruits and Vegetables processing sector of the Instituto Federal Fluminense (IFF) campus Bom Jesus do Itabapoana for the elaboration of cereal bars and the implementation of the production in the institutional cafeteria. The preliminary pumpkin pulping test was carried out with waste obtained from a small vegetable processing industry in the city of Bom Jesus do Itabapoana-RJ, which were sent to the Fruits and Vegetables processing sector, sanitized, selected and taken to dry in the Physical Chemistry Laboratory, under conditions of 80° C in the oven, for approximately 12 consecutive hours, until reaching constant weight, then, they were fractionated into smaller parts, for better sensorial acceptance. The guava residue was obtained from the Fruit and Vegetable Processing Sector, ground, frozen and taken to Physical Chemistry Laboratory, for the vacuum drying stage, which took place in the lyophilizer, at a temperature of -60° C, for approximately 12 hours, after this process, guava residue flour was obtained. Three cereal bars will be formulated using guava co-product flour replacing rice flakes and pumpkin seed replacing cashew nuts, with partial and total replacements: 0% (BC0), 50% (BC50) and 100% (BC100). The formulations will be analyzed through physical-chemical and microbiological analyses. The production of a sensorially pleasant, crunchy and value-added cereal bar sample is expected.

Keywords: cereal bar, drying, waste.

ORGANIZAÇÃO E REALIZAÇÃO:

