



**ANÁLISE SENSORIAL, ACEITABILIDADE E NUTRICIONAL DE  
BARRA DE CEREAIS ELABORADA ATRAVÉS DO  
APROVEITAMENTO ALTERNATIVO DE INGREDIENTES DO  
BIOMA CAATINGA.**

José Diogo Ferreira Freitas<sup>1</sup>  
Felipe José Oliveira de Carvalho<sup>2</sup>

**RESUMO**

**Introdução:** As necessidades nutricionais de uma pessoa variam desde sua idade cronológica e atividade física praticada, até sua eficiência no processo de absorção e utilização dos nutrientes. No que se refere aos hábitos alimentares, a baixa ingestão de fibras, vitaminas e minerais é uma constante na população devido ao alto consumo de industrializados. Na tentativa de se elevar o consumo desses nutrientes, várias alternativas têm sido propostas, dentre elas a produção de novos itens alimentícios, como a barra de cereal, que possam ter um valor nutricional superior ao alimento original, mas que sejam, ao mesmo tempo, acessíveis às classes economicamente menos favorecidas. **Problematização:** A barra de cereais tem sido apontada como uma preparação de boa aceitabilidade e de simples formulação. A associação desta preparação com alimentos saudáveis é uma tendência da tecnologia de alimentos. **Objetivos:** Produzir e avaliar uma barra de cereais à base de ingredientes do bioma caatinga; realizar análise sensorial da barra de cereais produzida; avaliar o teor nutricional; e, testar junto a comunidade escolar a sua aceitabilidade. **Metodologia:** Os frutos foram adquiridos no bioma Caatinga do município de Penaforte – CE. Na produção utilizou-se 2 xícaras de aveia em flocos, 1 de rapadura granulada, 1 de amêndoa de macaúba triturada, meia de frutos de coroa de frade, meia de casca de banana desidratada e triturada, 1 de mel de abelha italiana e 1 colher de manteiga sem sal. O produto formulado foi avaliado com um teste sensorial, observando o aroma, a cor e o sabor, utilizando 82 provadores não treinados e selecionados de forma aleatória entre alunos e funcionários da escola Simão Angelo, cujo nível de confiança foi de 90% e erro amostral de 10%. Este teste foi aplicado tanto com barra de cereal confeccionada como em outra já comercializada para que possibilitasse a comparação e assim definir a sua aceitabilidade. O novo produto foi encaminhado a um nutricionista especializado, que avaliou o seu teor nutricional. **Resultados:** Os resultados da avaliação sensorial demonstraram que os critérios aroma e sabor apresentaram os melhores percentuais de aceitação em relação ao critério cor do produto. A preferência da barra de cereais testada supera o percentual de aceitação da barra tradicional encontrada no comércio. **Conclusão:** O estudo da funcionalidade de espécies comestíveis do semiárido nordestino assim como as estratégias para sua utilização é de importância fundamental para a valorização desse ambiente. As necessidades nutricionais de uma pessoa estão relacionadas diretamente com o seu crescimento e desenvolvimento saudáveis, sendo necessária mudança de hábitos alimentares dos jovens. Assim, a barra de cereais tem sido

<sup>1</sup> Discente da Escola de Ensino Fundamental e Médio Simão Ângelo, Penaforte, Ceará.

<sup>2</sup> Docente da Escola de Ensino Fundamental e Médio Simão Ângelo, Penaforte, Ceará. Graduado em Licenciatura em Ciências Biológicas pela Faculdade de Ciências Humanas do Sertão Central – FACHUSC, Salgueiro, Pernambuco. E-mail: [felipinhu\\_felipe@hotmail.com](mailto:felipinhu_felipe@hotmail.com)



## V JORNADA CIENTÍFICA PRODER



apontada como um alimento acessível, de simples formulação, cuja preparação com alimentos saudáveis é uma tendência da tecnologia sustentável de alimentos.

Palavras-chaves: Macaúba; Coroa-de-frade; Rapadura.

### REFERÊNCIAS

DIAS, J. M.; YAMAMOTO, L. I.; MANCUSO, A. M. C.; SILVA, M. E. M. P. Barra de cereais desenvolvida por uma cooperativa popular no contexto da economia solidária. **Revista de Segurança alimentar e nutricional**, v.17, n.1, 2010.

NOGUEIRA, L. S.; VIEIRA, J. T. F.; VIROLI, S. L. M. Elaboração de uma barra de cereais contendo amêndoa de macaúba: uma alternativa econômica para a agricultura familiar. **64ª Reunião anual da SBPC**, 2011.

QUEIROZ, V. A.V.; CARNEIRO, H. L.; VASCONCELOS, J. H.; RODRIGUES, J. A. S. **Análise sensorial de um protótipo de barra de cereais elaborada com pipoca de sorgo**. Comunicado técnico, EMBRAPA, 2008.