



VIII SEMANA ACADÊMICA DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS 6 a 8 de Junho de 2018



“EMPREENDEDORISMO PARA A INDÚSTRIA DE
ALIMENTOS: Cultivando Ideias e Transformando em Negócios.”

VIDA ÚTIL DE BARRAS ALIMENTÍCIAS ELABORADAS COM POLPA E AMÊNDOA DOS
FRUTOS DA BOCAIUVA (*Acrocomia aculeata* (Jacq.) Lodd)

Renata Ribeiro Campagnoli¹; Luan Ramos da Silva¹; Caroline Alves Breda²; Eliana Janet
Sanjinez-Argandoña¹

¹Universidade Federal da Grande Dourados, Faculdade de Engenharia; ²Universidade Estadual de Campinas, Faculdade
de Engenharia de Alimentos, Departamento de Ciência de Alimentos.

E-mail: reagape@hotmail.com

Palavras-chave: Estabilidade, barras de cereais, frutos do cerrado.

O fruto da *Acrocomia aculeata* (Jacq.) Lodd possui polpa e amêndoa saborosa e nutritiva, o que possibilita seu uso em diversos produtos alimentícios. As barras alimentícias são produtos com crescente demanda mercadológica e possibilitam a inserção de novos ingredientes sem descaracterizar o produto final, entretanto, estudos de composição nutricional e vida útil são importantes. O objetivo do trabalho foi estudar a vida útil de barras de alimentícias elaboradas com adição da polpa e da amêndoa dos frutos da bocaiuva empregando-se metodologia de teste acelerado. As barras alimentícias foram formuladas de acordo com um planejamento experimental. A vida útil do produto foi definida pelo estudo do acondicionamento em embalagens poliméricas de Polipropileno (PPE) e do armazenamento a 25°C e 35°C em condições de umidade relativa do ar (UR) de 75% e de 90%, pelo período de 135 dias. Foram realizadas análises de cor (parâmetros L, a*, b* e variação de cor) durante esse período, sendo que a primeira amostragem foi realizada no dia da elaboração, a segunda após 15 dias e posteriormente a cada 20 dias. Teve-se como parâmetro de qualidade a variação de cor (DE). A alteração da cor das amostras foi analisada quanto à ordem da reação de degradação e calculada a velocidade de reação (k), sendo possível assim estimar o tempo de vida útil. Considerou-se a qualidade limite para aceitação do produto a alteração de 50% da variação de cor. Observou-se que a variação de cor apresentou reação de ordem zero. O valor de k nas condições de 75% de UR e 90% de UR foram respectivamente 0,4334 e 0,5365. A partir de k, se calculou a vida útil do produto, estimando-se um prazo de sete meses de validade para ambientes em condições de 25°C e 75% de UR e três meses para ambientes de maior umidade (90%).

Agradecimentos: Ao CNPq pelas bolsas concedidas.