



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.”

PROPRIEDADES QUÍMICAS DE DIFERENTES MARCAS DE BARRA DE CEREAL COMERCIALIZADAS EM DOURADOS – MS

Nathalia Leite¹; Emily Andressa¹; Camila Sales¹; Julia Paixao¹; Karyne Freitas¹; Wesley
Correa da Silva¹; Caroline Pereira Moura Aranha¹

¹Universidade Federal da Grande Dourados, Faculdade de Engenharia, Engenharia de Alimentos,
Dourados – MS.

Palavra-chave: barra alimentícia, atividade de água, umidade.

As barras de cereais são alimentos nutritivos e que trazem muitos benefícios a saúde em decorrência de suas fibras e cereais e também servem como uma boa opção para as pessoas que enfrentam a correria do dia a dia. Barras de cereais são produtos de alta conveniência cuja participação no mercado mundial vem aumentando em decorrência do crescente interesse dos consumidores por alimentos mais nutritivos, com bom aporte de carboidratos, proteínas, vitaminas, minerais e fibras, além de um balanceamento adequado de calorias. O objetivo desse trabalho foi determinar a atividade de água (A_w) e a umidade presente em três barras de cereais de diferentes marcas obtidas no comércio local de Dourados. As barras utilizadas foram das marcas Kellness (Ke) de sabor banana, aveia e mel; Nesfit (Ne) de sabor morango e iogurte e Nutry (Nu) de sabor frutas vermelhas e cookie. A atividade de água foi determinada em Aqualab e o teor de umidade em estufa com circulação de ar a 105°C até peso constante, todas as análises foram realizadas em duplicata. Elas apresentaram, respectivamente, valores de A_w a 25°C de 0,534, 0,576 e 0,575 para as barras de cereais Ke, Ne e Nu. Os valores de atividade de água encontrados nas barras de cereais analisadas foram inferiores a 0,576 estando abaixo do valor 0,60, o qual é considerado o valor mínimo para crescimento de microrganismos em alimentos. A barra Kellness apresentou uma umidade de 9,3%, a barra Nesfit apresentou 10,1% e a barra Nutry 9,4%. Os dados obtidos de umidade indicam satisfatória vida de prateleira, atendendo ao limite máximo estabelecido pela Resolução de 1978,



**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.”**

que se refere à umidade em produtos a base de cereais com limite de 15%, tendo em vista que teores mais baixos de umidades são importantes para manutenção da qualidade, aumentando assim a vida útil do produto, dificultando o aparecimento de microrganismos. Além disso, umidade elevada reduz a crocância, atributo sensorial característico das barras de cereais que é sinônimo de frescor e qualidade do produto, e sua perda caracterizada pelo amolecimento, é uma das causas de rejeição de consumo.

