

ESTABILIDADE DE BARRA DE CEREAIS ADICIONADA DE ALBEDO DE MARACUJÁ. MATSUURA, F.C.A.U. (1); FOLEGATTI, M.I.S. (2); MENEZES, H.C. de (3). (1) Embrapa Transferência de Tecnologia, Av. Anchieta, 173, cj.41, 13015-100, Campinas, SP, Brasil. (2) Embrapa Meio Ambiente, Caixa Postal 69, 13820-000, Jaguariúna, SP, Brasil. (3) Departamento de Tecnologia de Alimentos, Faculdade de Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Campinas, Caixa Postal 6121, 13083-970, Campinas, SP, Brasil. E-mail: [matsuura@campinas.snt.embrapa.br](mailto:matsuura@campinas.snt.embrapa.br)

As barras de cereais foram introduzidas há mais de uma década como uma alternativa saudável de produto de confeitaria. Inicialmente, os principais ingredientes eram os cereais, frutas e nozes e, atualmente, há uma diversidade de ingredientes utilizados. As fibras estão presentes nessas barras, sendo o albedo de maracujá, tratado para a eliminação de compostos cianogênicos, um potencial ingrediente, fonte de pectina, fibra solúvel, e fibras insolúveis. O objetivo deste trabalho foi avaliar a estabilidade de barras de cereais formuladas com albedo de maracujá amarelo. O processamento das barras foi manual, por mistura, deposição, laminação e embalagem (laminada - poliéster 17,0 g/m<sup>2</sup>, metalização 0,1 g/m<sup>2</sup>, polietileno 35 g/m<sup>2</sup>). Os ingredientes foram xarope de açúcar invertido, xarope de glicose, flocos de arroz, flocos de aveia, banana-passa, gordura vegetal hidrogenada, purê de banana e albedo de maracujá tratado para a eliminação dos compostos cianogênicos. O teor de albedo adicionado representou 3,9% da barra. As barras foram avaliadas quanto ao teor de umidade, atividade de água, sólidos solúveis totais, pH, acidez total titulável e aspectos microbiológicos e sensoriais durante quatro meses de armazenamento a temperatura ambiente. As barras adicionadas de albedo tratado não alteraram suas características físicas, químicas, físico-químicas e sensoriais durante todo o período de armazenamento. Os teores de umidade e de acidez foram próximos a 6,3% e 0,08%, respectivamente. Os valores da aceitação sensorial de todos os atributos avaliados foram próximos a 7 ("gostei moderadamente") e as análises microbiológicas mostraram valores estáveis durante o armazenamento. Portanto, a barra produzida com 3,9% de albedo de maracujá tratado foi estável durante os quatro meses de armazenamento em temperatura ambiente.

Agradecimento: FAPESP; Bunge Alimentos; Corn Products; Duas Rodas Industrial; Dulcini; SL Cereais e Alimentos; Fernanda P. Collares, Yoon K. Chang, Ana E. Koon e Priscila Huewes (FEA-UNICAMP); Clícia C. Leite (FF-UFBA).