Avaliação de barras alimentícias incorporadas com farinha de marolo (*Annona crassiflora* Mart)

Danilo José Machado De Abreu²; Vânia Maria Alves¹; Lucas Pereira Braga²; Fernanda Paulla De Godoi²; Ingrid Alves De Moraes¹; Talysson Rodrigues Castro Lessa¹; Natalia Ferreira Da Silva¹; Katiúcia Alves Amorim ²; Láisa Gomes Dias³; Edson Pablo Da Silva⁴; Clarissa Damiani⁴ (daniloj27@hotmail.com)

¹Graduando em Engenharia de Alimentos, Universidade Federal de Goiás, Goiânia-Go, Brasil.

²Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal de Goiás, Goiânia-Go, Brasil.

³ Pós-graduação em Ciência de Alimentos, Universidade Estadual de Campinas, Campinas-SP, Brasil.

⁴ Departamento de Engenharia de Alimentos, Universidade Federal de Goiás, Goiânia-Go, Brasil.

Marolo (*Annona crassiflora* Mart.) é uma fruta nativa do Cerrado brasileiro possuindo grande aceitação sensorial devido suas características nutricionais e funcionais, incluindo um alto conteúdo de vitamina C, β -caroteno e fibra dietética. O objetivo do trabalho foi utilizar a farinha de marolo na elaboração de barras alimentícias a fim de enriquecer o produto final. A farinha de marolo foi obtida a partir de polpas desidratadas (65 ° C / 48h). Determinou-se a composição proximal, fibra dietética e potencial antioxidante. Para a formulação da barra alimentícia utilizou-se os seguintes ingredientes: 400g de biscoito de amido de milho, 60 g de avelã, 60 g de leite em pó desnatado, 40 g de flocos de arroz, 450 g de xarope de milho. Foram adicionados um percentual de 5%, 10%, 15% e 20% de farinha de marolo em substituição ao biscoito de amido de milho. Avaliação sensorial foi realizada utilizando escala hedônica de 9 pontos, sendo avaliado os atributos de aparência, aroma, sabor, textura e impressão global, o qual participaram 100 provadores não treinados. O teor de fibra alimentar nas barras enriquecidas com 20% de farinha de marolo apresentaram valores de 6,45g/100g, sendo classificada como “alto teor”, de acordo com a legislação brasileira. Quanto à composição proximal da farinha de marolo obteve-se 2,92% de proteína, 17,43% de fibra alimentar. Na avaliação sensorial, obtiveram escores significativos em todos os atributos sensoriais avaliados. Apresentando valores médios de 7,15 para a aparência, 7,36 para o aroma, 6,75 para o sabor, 7,31 para a textura e 6,51 para a impressão geral. Por meio dos resultados obtidos, conclui-se que a farinha de marolo pode ser utilizada como ingrediente alternativo em formulações de barra alimentícias, agregando valor nutricional ao produto desenvolvido.

Palavras-chave: Farinha de marolo; barra de cereais; nutrição alimentar.