

BAGAÇO DE MALTE NA ELABORAÇÃO DE BARRAS DE CEREAIS

Nº PE03190619/064

Gustavo Pereira Chaves (Discente - IFSul Campus Bagé) – Curso Superior de Tecnologia em Alimentos –

gustavo92tecnico@hotmail.com

Sarah Lemos Cogo (Docente Orientador - IFSul Campus Bagé) – Curso Superior de Tecnologia em Alimentos –

sarahcogo@ifsul.edu.br

Leandra Zafalon Jaekel (Docente colaborador - IFSul Campus Bagé) – Curso Superior de Tecnologia em Alimentos –

leandrajaekel@ifsul.edu.br

Campus Bagé

13º
JIC
IFsul

JORNADA DE
INICIAÇÃO CIENTÍFICA DO
INSTITUTO FEDERAL SUL-RIO-GRANDENSE
2020


INSTITUTO
FEDERAL
Sul-rio-grandense

INTRODUÇÃO

O bagaço de malte de cerveja é o principal resíduo resultante do processo produtivo da bebida e representa cerca de 85% do total dos subprodutos desse tipo de empreendimento (REINOLD, 1997). Por apresentar alto teor de proteínas e fibras, ele representa uma importante fonte de ingrediente funcional a ser adicionado em alimentos, principalmente produtos de panificação e outros à base de cereais, agregando valor nutricional e comercial, além de ser uma forma mais sustentável de tratar o resíduo, trazendo benefícios à indústria de alimentos (DOBRZANSKI et al., 2008).

As barras de cereais representam uma alternativa de complemento alimentar à base de carboidratos, proteínas e fibras. São um meio prático e conveniente de ingerir nutrientes, além de serem fáceis de encontrar e transportar (FERREIRA et al, 2007).

A flexibilidade quanto a formulação das barras de cereais, permite que elas possam ser objeto de estudo no reaproveitamento dos resíduos agroindustriais, através da utilização dos mesmos como ingredientes na sua elaboração

MATERIAL E MÉTODOS

Tabela 1 - Formulação das barras de cereais

	0% bagaço	25% bagaço	50% bagaço
Fase sólida			
Bagaço de malte	-	11,11%	22,22%
Flocos de arroz	33,33%	27,77%	22,22%
Aveia em flocos	33,33%	27,77%	22,22%
Coco desidratado	8,88%	8,88%	8,88%
Fase ligante			
Xarope de glicose	13,33%	13,33%	13,33%
Açúcar mascavo	8,88%	8,88%	8,88%
Lecitina	2,22%	2,22%	2,22%

Fonte: Adaptado de Moreira et al. (2009)

Análises físico-químicas: Composição centesimal - Instituto Adolfo Lutz (2010).

Análise microbiológica: Coliformes a 45°C - Silva; Junqueira; Silveira (2001).

Análise Sensorial: Testes de aceitação e Intenção de compra - Gularte (2009).

RESULTADOS ESPERADOS

Espera-se que a utilização do bagaço de malte, como ingrediente para a elaboração de barras de cereais, culmine em um alimento prático e com valores de proteína, fibras e carboidratos semelhantes aos de produtos já comercializados.

Outro aspecto esperado é que o produto apresente boa aceitação, e altos valores nutritivos, que possa atender às exigências atuais do mercado consumidor.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

As barras de cereais com bagaço de malte podem destacar-se como um atrativo ao consumidor, apresentando-se como uma nova variação deste tipo de produto no mercado, constituindo uma alternativa de alimentos saudáveis e diferenciados.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

REINOLD, M. **Manual Prática de Cervejaria**. 1ed. São Paulo, Aden, 1997. 213p.

DOBRZANKI, J., DIAS, L., AYALA, L.A.C. **Caracterização e utilização de bagaço de cerveja em panificação**. Universidade Tecnológica Federal do Paraná. ISSN: 1981-366X, Ponta Grossa, 2008.

FERREIRA, L. G. Avaliação sensorial de barras de cereais com propriedades funcionais, direcionadas a mulheres no período climatérico. **Higiene Alimentar**, São Paulo, (21)15, 33-37, 2007.

GULARTE, M. A. **Análise sensorial**. Pelotas: Editora Universitária da Universidade Federal de Pelotas, 2009. 66 p.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz: métodos químicos e físicos para análise de alimentos**. 4. ed. 1. ed. digital São Paulo, 2010.

Caso o bolsista seja financiado pelo
CNPq ou FAPERGS inserir o devido logo
AQUI

REALIZAÇÃO:



INSTITUTO FEDERAL
Sul-rio-grandense