



USO DA PLANTA *Pereskia aculeata* NO DESENVOLVIMENTO DE BARRA DE CEREAIS

Raphaela Yasmim Volpato da Rocha¹; Franciele Tonzar Ordandelli²; Claudenice Francisca Providelo³; Daniele Fernanda Felipe⁴

RESUMO: Com o ritmo de vida cada vez mais acelerado, as barras de cereais vem sendo cada vez mais inseridas na alimentação como fonte de alimento rápido e nutritivo. O objetivo da pesquisa será desenvolver a formulação de uma barra de cereais contendo a planta *Pereskia aculeata*, visto que este vegetal apresenta potencial nutricional para o desenvolvimento de alimentos funcionais, em virtude de apresentar componentes importantes como proteínas e flavonóides. Após a coleta e processamento da planta *P. aculeata*, esta será utilizada em 3 diferentes percentuais no desenvolvimento das formulações das barras de cereais, as quais apresentarão os componentes farelo de aveia, flocos de arroz e os aglutinantes xarope de glicose e mel. Após a preparação, será realizado controle de qualidade das barras de cereais desenvolvidas, através de análises físico-químicas (testes de umidade, pH, acidez e teor proteico) e microbiológicas (contagem total de microrganismo aeróbio mesófilo em superfície). Após a aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Cesumar e todos os participantes da pesquisa assinarem o termo de Consentimento Livre Esclarecido, será realizada a análise sensorial (teste de aceitação com atributos como aparência, sabor e textura, com uma escala hedônica de 9 pontos, cujos extremos ancoram nos termos “1 - desgostei muito” e “9 - gostei muito”. Os testes serão aplicados em um grupo de 30 provadores não treinados, escolhidos em função de gostarem e serem consumidores de barras de cereais. Além disso, será aplicado o teste de intenção de compra do produto através de pergunta fechada, com as respostas “sim” e “não”, e serão verificadas quais amostras o julgador mais gostou e menos gostou. Os dados obtidos na análise físico-química e sensorial das diferentes formulações serão analisados através de análise de variância (ANOVA) e teste de Tukey. Espera-se que a barra de cereais desenvolvida apresente qualidade, boa aceitabilidade e principalmente, alto teor proteico para que traga benefícios para a saúde, e conseqüentemente possa ser considerado um alimento funcional.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentos funcionais; Planta; Teor proteico.

¹ Acadêmica do Curso de Farmácia do Centro Universitário de Maringá – UNICESUMAR, Maringá – Paraná. Bolsista do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação (PIBITI/CNPq-Cesumar). raphaela_volps@hotmail.com

² Acadêmica do Curso de Farmácia do Centro Universitário de Maringá – UNICESUMAR. Colaboradora do Projeto. fran_fto12@hotmail.com

³ Coorientadora, Doutora e Docente do Departamento de Farmácia do Centro Universitário de Maringá – UNICESUMAR. claudenice.providelo@unicesumar.edu.br

⁴ Orientadora, Mestre e Docente do Departamento de Farmácia e Estética do Centro Universitário de Maringá – UNICESUMAR. danielle.felipe@unicesumar.edu.br