



SNACK FRUTADO: PRODUÇÃO E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

Carla Rariela Menezes dos Santos¹; Luciana Cavalcanti de Azevedo²; Suzana Rufino do Amaral Dias³; Nadja Soraya de Carvalho Melo Gomes Benevides⁴; Thiago Coelho de Santana⁵; Fernanda da Cruz Luz⁶

Orientando(a) - Campus Petrolina do IF Sertão PE - E-mail: carla.menezes@aluno.ifsertao-pe.edu.br¹; Orientador(a) - Campus Petrolina do IF Sertão PE - E-mail: luciana.cavalcanti@ifsertao-pe.edu.br²; Co-autores(as) - Campus Petrolina do IF Sertão PE - E-mails: suzana.rufino@aluno.ifsertao-pe.edu.br³; nadja.soraya@aluno.ifsertao-pe.edu.br⁴; thiago.coelho@ifsertao-pe.edu.br⁵; fernanda.cruz@aluno.ifsertao-pe.edu.br⁶.

RESUMO

A indústria alimentícia está em constante evolução, focando no desenvolvendo de produtos inovadores, saborosos, nutritivos e práticos. Nesse contexto, os snacks, caracterizados por serem pequenas porções de alimentos consumidos entre as refeições (lanches), surgem como perspectiva promissora de mercado. Estamos propondo com a presente pesquisa a elaboração de um novo produto, que atende a todas as tendências do setor alimentício, além de ser um lanche rápido, de alto valor nutricional e produzido com as frutas da região, sem nenhum tipo de conservante. Inicialmente, realizou-se um estudo detalhado para identificar as matérias primas que melhor se adequariam à proposta, considerando critérios como disponibilidade, sabores, nutrição e vida útil. Posteriormente, foi realizada a etapa de secagem dos ingredientes, utilizando um secador convencional de fluxo contínuo. Em seguida, foram desenvolvidas duas formulações diferentes denominadas de PA e PS, buscando comparar sabores, texturas e nutrientes, que por questão de sigilo, serão detalhadas aqui. Para as análises físico-químicas foram utilizadas as metodologias do Instituto Adolfo Lutz (2008), sendo realizadas no Laboratório de Química Analítica do campus Petrolina. Obteve-se os seguintes resultados: umidade PA (8,97%); PS (9,34%), minerais PA(2,55%); PS(2,45%), proteína PA(3,36%); PS(4,53%), carboidratos totais PA(30,53%); PS(37,70), fibras totais PA(4,98%); PS(16,84%), gordura PA(60,62%); PS(59,86%) e vitamina C PA(72,01%); PS(66,0%). Foi possível obter um snack com sabores equilibrados, textura desejada e qualidade nutricional, além de ser um alimento portátil. Ao utilizar produtos naturais e sem adição de açúcares refinado, garantimos uma nutrição completa, com fontes de vitamina C, mineiras, proteínas, fibras e gorduras saudáveis. Este produto também tem um grande potencial para atender as necessidades de diferentes representações alimentares, incluindo vegetarianos e pessoas com restrições alimentares.

Palavras-chave: Produto inovador; alimento nutritivo; análises físico-químicas..

Modalidade: PIBIC

Campus: Petrolina

Agradecimentos: Agradeço ao IF Sertão PE pela oportunidade, a minha orientadora Luciana Cavalcanti Azevedo pelos ensinamentos e a monitora de análise de alimentos Suzana Rufino do Amaral Dias, que contribuíram na execução das análises realizadas.