



COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DE SORDA PRODUZIDA PELA CASA DA SORDA LOCALIZADA EM BELÉM-PB.

Jéssica Maria da Silva Alves¹; Luciana Cavalcanti de Azevedo²; Ruan Lucas Rodrigues Costa³; Joselmo Silva dos Santos⁴.

Orientando(a) - Campus Petrolina do IFSertãoPE - E-mail: jessica.silva@aluno.ifsertao-pe.edu.br¹; Orientador(a) - Campus Petrolina do IFSertãoPE - E-mail: luciana.cavalcanti@ifsertao-pe.edu.br²; Co-autores(as) - Campus Petrolina do IFSertãoPE - E-mails: ruan.lucas@aluno.ifsertao-pe.edu.br³; joselmo.silva@ifsertao-pe.edu.br⁴.

RESUMO

Os produtos de panificação como biscoitos, pães e bolos são preferências na alimentação da população brasileira, justificando a existência de mais de 70 mil padarias espalhadas pelo Brasil, como informa a Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (ABIP). Para os biscoitos, o consumo per capita no Brasil é cerca de 7,021 kg/ano. Um tipo de biscoito bastante comum nas cidades do interior do Nordeste é a “sorda” ou “mata-fome”, biscoito doce produzido à base de farinha de trigo, mel de rapadura e açúcar, cuja produção normalmente acontece nas cidades do interior nordestino, e de modo informal. Logo, o produto pode não obedecer a muitos dos critérios exigidos pela legislação que rege a produção e comercialização em larga escala. Uma das principais exigências da Anvisa é a obrigatoriedade da informação ou rotulagem nutricional nas embalagens dos mesmos. Diante disso, neste projeto propomos a realização de análise físico-química para elaboração da tabela de composição centesimal da sorda e sugestão de tabela de informação nutricional para compor o rótulo do biscoito de sorda produzido pela “Casa da Sorda”. Para isso, as análises da amostra foram realizadas em triplicata e de acordo com as metodologias descritas pelo Instituto Adolfo Lutz (2008). Os parâmetros avaliados foram: Umidade, minerais, proteínas, carboidratos totais, fibras insolúveis, lipídios, pH e sólidos solúveis totais. O valor médio encontrado de umidade foi de 13,07% e para minerais totais o valor foi de 0,80%. Além disso, a sorda apresenta 1,98% de proteína e 1,23% de fibras. Por outro lado, os altos valores medidos para carboidratos e gordura que correspondem a aproximadamente 85% do produto, classificam o biscoito de sorda como excelente fonte de energia. Por fim, diante dos resultados obtidos, foi possível elaborar a tabela de informação nutricional do produto e contribuir com o ajuste das informações exigidas para a rotulagem do produto.

Palavras-chave: alimentos; análise físico-química; mata-fome; sorda..

Modalidade: PIVIC

Campus: Petrolina

Agradecimentos: Agradeço à minha orientadora Luciana Cavalcanti Azevedo pelos ensinamentos, a Casa da sorda pela oportunidade e confiança em nosso trabalho e ao IFSertãoPE - Campus Petrolina.