

Engenharia de Alimentos

ADIÇÃO DE CAFÉ VERDE EM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS COM PERFIL FUNCIONAL

Mariana Yoshimi Murakami Silva - 6º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/CNPq.

Roselaine Cristina Pereira - Coorientadora, bolsista Embrapa Café, DCA, UFLA.

Éllen Cristina de Souza - Orientadora DCA, UFLA. - Orientador(a)

Resumo

O interesse no desenvolvimento e consumo de produtos alimentícios ricos em compostos bioativos tem aumentado devido aos benefícios para a saúde. Nesse sentido, o emprego de substâncias bioativas de baixo custo, que visem a saudabilidade e atendam a demanda do mercado consumidor é de extrema importância. Entretanto, o grande desafio é a elaboração de produtos que apresentem em sua formulação compostos bioativos naturais sem comprometer os atributos sensoriais dos mesmos. Assim, o objetivo do presente trabalho foi de estabelecer uma formulação de uma pasta alimentícia de baixo custo, rica em moléculas bioativas e com características sensoriais desejáveis, na qual foi feita a incorporação de café verde no intuito de aumentar a composição de antioxidantes. Para o estabelecimento da formulação da pasta foi feita a seleção de matérias primas ricas em antioxidantes e simultaneamente o sabor das mesmas foi avaliado a fim de garantir que a formulação elaborada fosse também atrativa para consumo. Para isso, inicialmente foram realizados pré-testes com diferentes tipos de castanhas (caju, Pará, nozes e mix) e cacau (cacau alcalino, cacau 100% e 70%). A formulação estabelecida foi composta por castanha do Pará (30%), cacau alcalino (16%), óleo de coco (24%) e eritritol (30%). Posteriormente, realizou-se a caracterização centesimal da formulação. Para avaliar o potencial antioxidante do café verde foram elaboradas 3 formulações contendo 0, 1 e 2% de café verde, denominadas respectivamente, por P1, P2 e P3 e procedeu-se a avaliação do potencial antioxidante das mesmas. A caracterização centesimal foi realizada de acordo com as metodologias estabelecida pela AOAC e o potencial antioxidante pela reação de Folin-Ciocalteu. Com relação à caracterização centesimal a formulação estabelecida apresentou umidade de 3,32%, teor de lipídeos, proteína, fibras e cinzas foi de 45,43%, 8,23%, 2, 14% e 2,18%, respectivamente. Em relação ao teor de fenólicos totais, a adição de café verde na formulação propiciou um aumento dos mesmos, sendo os valores observados de 371mg de EAG/100g (P1), 405 mg de EAG/100g (P2) e 463 mg de EAG/100g (P3). Conclui-se que o extrato de café verde possui potencial de ser incorporado a produtos alimentícios visando melhorar o perfil funcional destes produtos.

Palavras-Chave: Bioativos, Alimentos funcionais, Cacau.

Instituição de Fomento: CNPq

Link do pitch: <https://youtu.be/YdjKa39TUbo>