



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
NÚCLEO DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA

INVENTO: BARRA DE CEREAL A BASE DE RESÍDUO DE MALTE DE CEVADA COM ADIÇÃO DE TAMARINDO

PEDIDO DE PATENTE: BR 10 2021 008321 2

TITULAR: UFERSA

INVENTORES: SHIRLENE KELLY SANTOS CARMO / LINO MARTINS DE HOLANDA JÚNIOR / DENISE KAUANNY DE ARAÚJO ROSENDO

RESUMO

Visando novas alternativas para o descarte do principal resíduo da indústria cervejeira, o trabalho utiliza o resíduo do malte chocolate, como ingrediente na produção de barras de cereais, juntamente com o fruto Tamarindo, que é altamente proteico e rico em fibras. Essa invenção traz uma proposta de potencial inovador ao mercado, apresentando assim, um alimento saudável, com propriedades benéficas ao organismo, tendo em vista que, o consumo de barras de cereais é crescente em todo o mundo, devido sua praticidade, fácil consumo, transporte e pelas propriedades funcionais. Aos principais ingredientes já mencionados, são adicionados durante o aquecimento a 95 oC, uma base aglutinadora de xarope de glicose de milho, açúcar mascavo, gordura vegetal, óleo de coco virgem, flocos de arroz e aveia em flocos. As análises nutricionais e a análise sensorial basearam-se nos procedimentos estabelecidos pelo (Instituto Adolfo Lutz, 2008). Diante dos resultados obtidos, a barra de cereal apresentou um teor de proteína de $7,31 \pm 0,20$, considerando-a como “fonte de proteína”, conforme a resolução RDC nº 54/2012. Em relação a análise sensorial, o produto apresentou uma aceitabilidade de 86,7% em relação a intenção de consumo.