

Desenvolvimento de alimentos a base de cereais enriquecidos com resíduos de fermentação.

Darlene Cavalheiro¹, Marana Sandini Borges², Elisandra Rigo³, Ana Paula Biz², Jocasta Di Domenico²

Palavras-chave: bebidas fermentadas, biomassa, desenvolvimento de alimentos.

O Brasil é um dos grandes produtores de bebidas fermentadas, tais como cerveja, cachaça e vinho. Assim, são geradas toneladas de resíduos de fermentação (biomassa de leveduras), que são destinadas à alimentação animal ou descartadas no meio ambiente de forma inadequada e sem tratamento prévio. Os derivados de leveduras obtidos a partir do processo de fermentação possuem elevado valor proteico, são ricos em minerais e em vitaminas do complexo B. Desta forma, é de interesse econômico e ambiental obter maneiras corretas de dispor esses resíduos, bem como sua reutilização em produtos alimentícios. Uma das alternativas é agregar valor a estes resíduos industriais, aproveitando-os para o desenvolvimento de formulações de alimentos a base de cereais, como barras de cereais, pães e biscoitos, com alto valor nutricional e baixo custo. O consumo de barras de cereais tem aumentado significativamente, por ser um alimento de grande variedade de sabores e de fácil consumo. Assim, pretende-se aplicar o hidrolisado de biomassa de levedura obtido no presente trabalho na formulação de barras de cereais. Para obtenção do hidrolisado utilizou-se o resíduo de fermentação do vinho branco. O resíduo foi lavado, centrifugado e caracterizado quanto ao teor de umidade, proteína, lipídeos, cinzas e carboidratos. Após, o mesmo será hidrolisado para aplicação no desenvolvimento de barra de cereais doces ou salgadas.

¹ Orientador, Professor do Departamento de Engenharia de Alimentos CEO-UDESC – darlene.cavalheiro@udesc.br

² Acadêmico(a) do Curso de Engenharia de Alimentos CEO-UDESC, voluntário de iniciação científica

³ Professor Participante do Departamento de Engenharia de Alimentos CEO-UDESC