**BARRA DE CEREAL COM ADIÇÃO DE *Alibertia edulis* (L.Rich.) A. Rich**

Luciane Yukari Yahagi1, Silvia Sayuri Yahagi2, Maria do Carmo Vieira3, Eliana J. S. Argandona4.

1Graduada no curso de Engenharia de Alimentos da UFGD (luciane\_yukari@hotmail.com). 2Graduada no curso de Biotecnologia da UFGD (silvia\_yahagi@hotmail.com), 3Docente do curso de Agronomia da UFGD (MariaVieira@ufgd.edu.br), 4Docente do curso de Engenharia de Alimentos da UFGD ([elianaargandona@ufgd.edu.br](mailto:elianaargandona@ufgd.edu.br)).

O Cerrado apresenta diversas espécies vegetais que podem ser consideradas “Plantas do Futuro”, porém muitas ainda pouco utilizadas, seja por desconhecimento científico ou pela falta de incentivos para a sua comercialização. O marmelo-do-Cerrado (*Alibertia edulis* (L.Rich.) A. Rich) é frequentemente encontrado em áreas do bioma Cerrado e raramente cultivado. A polpa carnosa e sabor doce possibilitam seu emprego como ingrediente na elaboração de produtos alimentícios. O objetivo do estudo foi elaborar barras alimentícias com maior conteúdo nutricional a partir da adição de marmelo-do-cerrado. Barras de cereais foram formuladas com adição de farinha de marmelo-do-Cerrado obtidas por convecção (F1) e por desidratação osmótica seguida de desidratação por convecção (F2). A composição nutricional e aceitabilidade do produto foi avaliada. As barras de cereais apresentaram teor de umidade de 6,85 (F2) e 7,84 g/100g (F1), teores que evitam o desenvolvimento de microrganismos deteriorantes e a perda de qualidade do produto, como a crocância, atributo de grande influência na aceitação sensorial. A baixa atividade de água (0,472 (F2) e 0,483 (F1)) corrobora com os teores de umidade. O elevado teor de carboidratos das barras de cereais (79,21 (F1) e 82,02 g/100g (F2)) foi influenciado pelos açúcares presentes no mel de abelha, que foi empregado como aglutinante e pelos benefícios à saúde. Se observou baixo conteúdo de fibras (1,20 (F2) e 2,13 g/100 (F1)). Os teores de proteínas (6,58 (F2) a 7,70 g/100g (F1)) e resíduo mineral fixo (0,90 (F2) e 1,08 g/100g (F1)) estão de acordo com os reportados por outros autores. Os teores de lipídeos (2,45 (F2) e 2,52 g/100g (F1)) podem ser considerados baixos em relação ao produto formulado com adição de outros frutos do cerrado, apesar disso, o valor energético (368,36 (F1) e 376,45 kcal/100g (F2)), encontra-se dentro dos valores apresentados para barras alimentícias. O pré-tratamento osmótico do marmelo influenciou no teor de sólidos solúveis das barras obtendo 53,38% em relação ao produto sem tratamento osmótico (50,47%). A desidratação osmótica do marmelo não influenciou significativamente (P>0,05) nos atributos sensoriais dos produtos, conceitos de “gostei moderadamente” e “gostei muito” foram atribuídos para todos os atributos. O índice de aceitação, com exceção da cor para a barra de cereal F2, que apresentou nota 6,94, pois foi visualmente mais escura e menos atrativa, foi maior que 77% para todos os atributos avaliados. Portanto, pode-se inferir que as barras de cereais com adição de marmelo-do-cerrado apresentam composição nutricional adequada e potencial mercadológico.

**Palavras-chave:** Fruto do cerrado; marmelo; composição nutricional

**Agradecimentos:** À FUNDECT pelo recurso disponibilizado.