

FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA PARA O DESENVOLVIMENTO DE UM BROWNIE PROTEICO UTILIZANDO ALIMENTOS FUNCIONAIS

Bruna Duso - Universidade do Sul de Santa Catarina.
João Zordan - Universidade do Sul de Santa Catarina.
Thainá Vieira - Universidade do Sul de Santa Catarina.
Msc. Aline De Faveri (orientadora).

Universidade do Sul de Santa Catarina - UNISUL

Curso de Nutrição, Balneário Camboriú - SC, aline.faveri@unisociesc.com.br

Introdução

O brownie é uma sobremesa típica Norte Americana muito popular no Brasil por sua doçura e alta porcentagem de chocolate e açúcares.

Objetivos

A pesquisa visou desenvolver e avaliar a aceitação de brownie proteico funcional.

Metodologia

Tratou-se de uma pesquisa na literatura científica para o desenvolvimento de uma versão proteica e funcional de um brownie.

Resultados

Os resultados demonstram a viabilidade na produção de brownies funcionais, com valor nutricional agregado devido à adição de ingredientes considerados funcionais e menor teor de açúcar, sendo este um produto alimentício com bom potencial de venda aos consumidores.

Conclusões

O desenvolvimento de novos produtos alimentícios em versões balanceadas, são de suma importância para oportunizar opções saudáveis aos consumidores em substituição aos alimentos ultraprocessados, ricos em açúcares e gorduras. Considerando o elevado número de indivíduos que apresentam obesidade e doenças crônicas em todo o mundo, a indústria alimentícia deve focar no desenvolvimento de produtos saudáveis, utilizando alimentos funcionais.

Bibliografia

SILVA; RAUPP, 2017. VASCONCELOS, M. I. L. Alimentando sua saúde. São Paulo, Livraria Varela, 2006.

SOUZA, M.F. DE; ROSELINO, M. N. Desenvolvimento, caracterização e aceitação de brownie de cacau potencialmente funcional. Revista da Associação Brasileira de Nutrição.

