



<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2013: SIC - XXV SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
<b>Ano</b>	2013
<b>Local</b>	Porto Alegre - RS
<b>Título</b>	Avaliação da incorporação do bagaço de uva em massas frescas.
<b>Autor</b>	FRANCIELE DALLA PORTA CHRISTIANO
<b>Orientador</b>	ROBERTA CRUZ SILVEIRA THYS

A utilização de subprodutos industriais é uma prática que, além de contribuir para a diminuição dos custos de produção e reduzir o impacto ambiental, dá espaço a novos ingredientes de baixo custo e com alto potencial funcional e nutricional, como é o caso dos resíduos da indústria de suco de uva, produto com grande produção no Estado do Rio Grande do Sul. Estes resíduos apresentam alta atividade antioxidante devido à presença de ácidos orgânicos e compostos polifenólicos, além de serem ricos em fibras alimentares. Desta forma, estudos tecnológicos que visam a apropriada utilização destes resíduos são necessários para alavancar a sua utilização como componente funcional na indústria de alimentos. Assim, o objetivo de presente trabalho foi a avaliação da incorporação deste subproduto em massas frescas, alimento popular muito presente no cardápio diário dos brasileiros com o objetivo de reduzir o custo de produção e aumentar o teor nutricional do produto, através do aumento do teor de fibras e da inclusão de substâncias antioxidantes. Devido ao bagaço de uva ter uma coloração roxa escura, o produto elaborado apresentou uma coloração diferenciada, o que o torna um produto atrativo também ao público infantil. O bagaço de uva foi incorporado nas massas nas concentrações de 2%, 5% e 7,5% (sobre o peso da farinha). As massas foram avaliadas através dos parâmetros perda de sólidos, ganho de peso, umidade, estabilidade da cor e análise sensorial. Segundo os critérios de HUMMEL (1996) todas as massas produzidas se enquadram no parâmetro de massas de muito boa qualidade (perda de sólidos inferior a 6%). As análises de atividade antioxidante comprovaram a elaboração de um produto funcional. Através da análise sensorial pode-se perceber que quanto maior a incorporação de bagaço de suco de uva, menor é a aceitação global do produto, entretanto em concentrações de até 5% de bagaço, o produto foi considerado aceito, possibilitando assim a sua comercialização.