



## **PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL DE BARRA DE CEREAL DE LICURI**

Fabiano Almeida Brito, Joanderson de Santana Mota, Luciano da Silva Brito, Miguel Camay Ramos de Oliveira, Welder Araújo Almeida, Letícia Caribé Batista Reis, Osvaldo Barreto Oliveira Júnior

Instituto Federal Baiano, *Campus Serrinha*

### **INTRODUÇÃO**

A produção da barra de cereal de Licuri (*Syagrus coronata*) foi uma proposta apresentada na I mostra de produtos regionais de origem vegetal, com o tema “Sabores e Saberes”, realizada pelos alunos do 2º ano do curso de Agroindústria (PROEJA), no IF Baiano, *campus Serrinha*. A barra de cereal é um produto comumente utilizado e de fácil consumo, e a ideia da barra de cereal de licuri surge no mesmo sentido, mas também visando à valorização de um produto regional e pouco explorado, levando em conta o conceito de inovação no que se tem de barras proteicas, tendo em vista que o licuri é uma matéria-prima rica em Cobre (Cu), Ferro (Fe), Manganês (Mn), Zinco (Zn), Cálcio (Ca) e Magnésio (Mg). Com tais propriedades, o licuri pode garantir o bom funcionamento do sistema nervoso e imunológico, prevenir a osteoporose e fortalecer os ossos, além de prevenir aterosclerose, problemas cardíacos, artrite reumatoide, infecções, hipoglicemia, inflamações, lúpus, etc.

### **MATERIAL E MÉTODOS**

A barra de cereal de licuri foi desenvolvida em tempo comunidade, na residência de um dos discentes da equipe, fazendo uso das seguintes matérias-primas: licuri, aveia fina e em flocos, uvas passas, noz, castanha do Pará e mel. Foram usados também alguns equipamentos domésticos, como: assadeira, liquidificador e forno a gás. fluxograma de produção.



**Figura 01** – Fluxograma de Produção



## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Conforme o segmento da produção apresentado em fluxograma, obteve-se uma barra de cereal com forma cremosa e sugerível para consumo, principalmente por pessoas que praticam exercícios físicos e que se preocupam com alimentação saudável de baixa caloria. É importante destacar que existe a necessidade da avaliação dos nutrientes através de análises laboratoriais (microbiológicas e físico-químicas), bem como de análise sensorial de percepção e de intenção de compra. A partir disso, apresentar-se-á o produto como um item inovador e que valoriza as espécies nativas da caatinga.

**Figura 02** – Barra de Cereal de Licuri



## CONCLUSÃO

A produção da barra de cereal de licuri apresenta grande proporção em nutrientes, cujas análises laboratoriais futuras indicarão os valores de concentração nutricional. Além disso,



considerando que a matéria-prima (o licuri) é original da caatinga, faz-se necessário perceber a aceitabilidade do produto e sua potencialidade para atender nichos de mercado. De modo geral, o processo de inovação de produto traz, como elemento importante, a valorização da identidade e biodiversidade da caatinga como fator de produção e geração de renda.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

RAMALHO, C. I. **Licuri**. Disponível em: <http://www.cca.ufpb.br/lavouraxerofila/pdf/licuri.pdf> Acesso em 06 out de 2017.