I Seminário de Pesquisa, Extensão, Inovação e Cultura do Território do Sisal

Cadernos Macambira
*V. 3, Nº 2, 2018. Página **33** de **54.***
Anais do I Seminário do Sisal: Seminário de Pesquisa, Extensão, Inovação e Cultura do Território do Sisal.
Serrinha, BA, Laboratório de Políticas Públicas, Ruralidades e Desenvolvimento Territorial – LaPPRuDes
http://revista.lapprudes.net/

BOLO DE CAJU E LIMÃO COM CALDA DE CARAMELO E ZERO LACTOSE

Derivan Jesus dos Santos, Leandro de Jesus da Silva, Mateus Brandão dos Santos, Letícia Caribé Batista Reis, Osvaldo Barreto Oliveira Júnior

Instituto Federal Baiano, *Campus* Serrinha

INTRODUÇÃO

A lactose é o principal açúcar encontrado no leite e seus derivados e, para ser digerido, necessita da presença da enzima lactase. Devido ao aumento de intolerância à lactose, as pessoas estão optando por alimentos que não apresentem esse açúcar em sua composição. Por essa razão, produtos alimentícios sem lactose podem ser apresentados ao mercado como alternativa para conquistar consumidores intolerantes a esse açúcar, como também àqueles que buscam uma dieta mais equilibrada. Pensando nisso, foi desenvolvido o bolo de caju com limão, um alimento rico em nutrientes essenciais à saúde e sem lactose. Esse bolo apresentou uma ótima qualidade e, além de nutritivamente rico, valoriza frutas produzidas no semiárido nordestino, representando oportunidade de valorização da agricultura regional. Salienta-se que, na região do sisal, caju e limão são frutas bastante cultivadas, mas que não podem ser encontradas durante todo o ano, devido à sazonalidade de sua produção.

MATERIAL E MÉTODOS

O bolo foi desenvolvido, utilizando-se os seguintes materiais: ovos, açúcar, óleo de soja, farinha de trigo, fermento, caju,, limão e calda caramelizada. O processo de desenvolvimento da massa seguiu os procedimentos básicos usados na elaboração de massas artesanais de bolo.

Figura 1. Processo de fabricação do bolo.



RESULTADOS E DISCUSSÃO

A maior dificuldade foi de encontrar as matérias-primas para confeccionar o produto, pois, devido a sazonalidade, havia poucos frutos. No que se refere à massa do bolo, obteve-se um ótimo

Cadernos Macambira
*V. 3, Nº 2, 2018. Página **34** de **54.***
Anais do I Seminário do Sisal: Seminário de Pesquisa, Extensão, Inovação e Cultura do Território do Sisal.
Serrinha, BA, Laboratório de Políticas Públicas, Ruralidades e Desenvolvimento Territorial – LaPPRuDes
http://revista.lapprudes.net/

resultado, com sabor muito característico do caju, realçado por um toque de limão. Após o tempo de forno, obteve-se um bolo de textura bastante macia, com sabor e aroma muito agradáveis. Ao ser apresentado na I Mostra de produtos Regionais do IF Baiano, *Campus* Serrinha, o bolo foi bem avaliado pela equipe de jurados da mostra e pelo público.

CONCLUSÃO

Por suas características organolépticas, o bolo de caju e limão com calda de caramelo e zero lactose apresenta potencial de comercialização. Por essa razão, estão sendo organizados testes e análises de aceitação e de intenção de compra, para avaliar a possibilidade comercialização do bolo.

Figura 2. Bolo pronto.



AGRADECIMENTOS

Ao IF Baiano, pela oferta do curso de Agroindústria, e aos organizadores do I Seminário do Sisal, pela oportunidade de apresentação deste trabalho.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ADITIVOS & INGREDIENTES. **Intolerância à lactose e produtos lácteos com baixo teor de lactose**. Disponível em: http://insumos.com.br/aditivos_e_ingredientes/materias/143.pdf Acesso: 01 out. 2017.