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

Cadernos Macambira
*V. 3, Nº 2, 2018. Página **43** 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/

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 2° 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.

Cadernos Macambira
*V. 3, Nº 2, 2018. Página **44** 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/

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,

Cadernos Macambira
*V. 3, Nº 2, 2018. Página **45** 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/

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.