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

Cadernos Macambira
*V. 3, Nº 2, 2018. Página **46** 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 DE BOLO DE ABACAXI COM CASTANHA, SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE

Domenique Neris dos Santos, Mirlan de Oliveira Araújo, Letícia Caribé Batista Reis, Osvaldo Barreto Oliveira Júnior

Instituto Federal Baiano, *Campus* Serrinha

INTRODUÇÃO

As mudanças no processamento e a crescente exigência do consumidor por alimentos que apresentem, além da alta qualidade sensorial e nutricional, benefícios associados à saúde, fazem surgir à necessidade de novos ingredientes que possam atender a estas exigências do mercado. Assim como para celíacos, o tratamento para intolerantes à lactose acaba causando grande restrição alimentar, principalmente devido à escassez de produtos adequados às suas necessidades, e ao alto custo dos mesmos no mercado. É possível destacar, portanto, a importância da elaboração de produtos modificados, que possuam em sua composição substitutos ao glúten e ao leite, podendo dessa forma ser consumidos por esses indivíduos.

MATERIAL E MÉTODOS

O bolo de abacaxi com castanha foi realizado utilizando os seguintes ingredientes: Abacaxi, Castanha, farinha de arroz, açúcar, aveia, óleo de coco, fermento e ovos.

O produto foi elaborado em cozinha doméstica. Misturou-se o ovo, o açúcar e o óleo por 1 minuto em batedeira até formação de mistura homogênea. Adicionou-se a farinha, aveia e o suco de abacaxi, batendo por 2 minutos. Ao final, acrescentou-se o fermento e a massa foi batida por mais 1 minuto. Colocou-se a massa em forma, previamente forrada com papel manteiga, levando-a ao forno pré-aquecido a 180 ºC. O tempo de assamento foi de, aproximadamente, 40 minutos.

Figura 1. Fluxograma de produção



Cadernos Macambira
*V. 3, Nº 2, 2018. Página **47** 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/

Após a elaboração do produto (Figura 2) foi feita a rotulagem e identificação do mesmo (Figura 3).

Figura 2. Produto finalizado



Figura 3. Rotulagem do bolo



RESULTADOS E DISCUSSÃO

O bolo de abacaxi com castanha foi bem aceito sensorialmente no evento realizado no IFBAIANO Campus Serrinha, na I MOSTRA DE ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL. Torna-se ainda necessário análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais do produto para avaliação do seu valor centesimal, sanidade e organoléptico.

O bolo sem glúten e sem lactose foi feito para pessoas que quer tem uma vida mais saudável e as que tem intolerância. Esse bolo traz mais renda para a família agrícola da região pois os frutos utilizados são facilmente encontrados.

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

MORELLI, Fernanda. **Salada no pote**: aprenda a montar uma alimentação rápida e saudável. Disponível em: https://claudia.abril.com.br/saude/salada-no-pote-aprenda-a-montar-uma-refeicao-rapida-e-saudavel/. Acesso: 02 out. 2017.