

**DESENVOLVIMENTO, ANÁLISE CENTESIMAL, MICROBIOLÓGICA E
SENSORIAL DE BARRA PROTEICA *DIET* ACRESCIDA COM GRÃO DE CHIA
(*SALVIA HISPÂNICA* L.)**

COORDENADOR: WANDER MIGUES DE BARROS

RESUMO DO PROJETO

As barras alimentícias são meios convenientes e práticos para a ingestão nutrientes, o objetivo do presente trabalho foi desenvolver, analisar composição centesimal, avaliar a qualidade microbiológica e sensorial de barras proteicas *diet* acrescida com grão da chia (*Salvia hispânica* L.), substituindo parcialmente a proteína isolada da soja e concentrada do soro do leite por grão de chia, nas proporções de 0, 10, 15 e 20%. A composição centesimal das barras proteicas foi avaliada por metodologia AOAC (2012), quanto à qualidade microbiológica por meio da contagem de *Bacillus cereus*, bolores e leveduras, coliformes totais e termotolerantes, e pesquisa de *Salmonella sp* e. A análise sensorial, foi realizado teste de aceitação por escala hedônica estruturada de nove pontos avaliando assim os atributos, e o teste de intenção de compras. As barras proteicas apresentaram 20% de umidade, 2,3% de cinzas, 20 a 23% proteínas e lipídeos 19%. Com o incremento do percentual de chia foram observados aumento do teor de fibras brutas, e diminuição dos carboidratos totais e valor energético total. Todas as amostras estavam dentro dos padrões microbiológicos para alimentos, estabelecidos pela RDC n°12, 02 de Janeiro de 2001 (ANVISA). As barras proteicas obtiveram bom índice de impressão global e todas as características avaliadas obtiveram notas acima da média, exceto sabor da BP1 (63%). Portanto, a utilização do grão da chia não apresentou interferência negativa nos aspectos sensoriais, apontando uma alternativa no incremento as qualidades nutricionais das barras proteicas.

Palavras-chave: barras de proteínas, alimento funcional, oleaginosas