

## ELABORAÇÃO DE PAÇOCAS FUNCIONAIS A BASE DE AVEIA, SOJA, CHIA E ÓLEO DE COCO

VANESSA DA CRUZ<sup>1</sup>, SABRINE ZAMBIASE DA SILVA<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Centro Universitário Assis Gurgacz – Paraná. E-mail:  
vanessadacruz2009@hotmail.com

<sup>2</sup> Centro Universitário Assis Gurgacz – Paraná. E-mail: sazambiasi@yahoo.com.br

### RESUMO

Muitos produtos têm sido desenvolvidos com o intuito de atender às necessidades nutricionais em diversas idades, sendo que a tendência do setor alimentício é investir no desenvolvimento de uma classe especial de produtos definidos como alimentos funcionais, os quais apresentam efeitos benéficos à saúde. Em virtude dos fatores culturais e nutricionais de consumo de paçoca no Brasil, procurou-se avaliar formulações produtos (soja, aveia, óleo de coco e chia) ricas em compostos bioativos e de baixo custo. Dessa forma, para conferir a qualidade nutricional foi realizada análises físico-química de um produto tipo paçoca, a fim de proporcionar mais opções de doces e de fácil acesso para os consumidores como a paçoca de amendoim. Para realização das análises físico-químicas do produto foi utilizada as metodologias descritas em IAL (2008), realizadas em um laboratório situado na cidade de Cascavel-PR. Por meio destas análises destacam-se os seguintes resultados no relatório de ensaio 245 da paçoca de aveia + soja foi encontrada os seguintes resultados físico-químicos: lipídios 24,91%, fibra bruta 0,57%, proteína 12,51%, carboidratos 57,79%, umidade 2,79%, cinzas 1,43%, no relatório de ensaio 246 da paçoca de aveia + óleo de coco foram encontrados os seguintes resultados físico-químicos: lipídios 26,70%, fibra bruta 0,62%, proteína 12,36%, carboidratos 55,38%, umidade 3,24%, cinzas 1,50%, no relatório de ensaio 247 da paçoca de aveia + óleo de coco + soja + chia foram encontrados os seguintes resultados físico-químicos: lipídios 24,70%, fibra bruta 0,69%, proteína 16,54%, carboidratos 53,18%, umidade 2,90%, cinzas 1,99%. Podemos afirmar que o produto á base de aveia, óleo de coco, soja e chia tem melhor enriquecimento proteico quando comparado com a paçoca convencional de amendoim. Conclui-se que é possível a substituição do amendoim por outros alimentos, enriquecendo ainda mais o produto inovador e conferindo características funcionais.