



## ELABORAÇÃO DE MINI-RAPADURAS ENRIQUECIDAS COM PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA

Johner, J. C. F.<sup>(\*)1</sup>; Dourado, K. K. F.<sup>2</sup>; Lima, L. C.<sup>2</sup>; Oliveira, K. A. M.<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Programa de Pós Graduação em Engenharia e Ciência de Alimentos - Escola de Química e Alimentos – Universidade Federal do Rio Grande – Rio Grande, Rio Grande do Sul, e-mail: [juliodmufmt@yahoo.com.br](mailto:juliodmufmt@yahoo.com.br)

<sup>2</sup>Instituto de Ciência Exatas e da Terra – Faculdade de Engenharia de Alimentos – Universidade Federal do Mato Grosso – Barra do Garças, Mato Grosso.

A mini-rapadura é um produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum*). No estudo realizado foram determinadas as propriedades físico-químicas, microbiológicas e sensoriais de mini-rapaduras enriquecidas com proteína texturizada de soja de marca comercial, sendo que os tratamentos apresentaram 0%, 15%, 30% e 45% de enriquecimento de proteína de soja texturizada. As características avaliadas foram pH, acidez titulável, sólidos solúveis, açúcares redutores totais e teor de cinzas. Também foram realizadas análises microbiológicas quanto a coliformes a 35°C e 45°C, fungos filamentosos e *Salmonella* sp. e foi aplicado teste de aceitabilidade nos produtos processados verificando ao final a intenção de compra pelos consumidores. Os produtos apresentaram-se dentro dos padrões exigidos pela RDC n°12 quanto a contaminação de coliformes a 35°C e 45°C, fungos filamentosos e *Salmonella* sp. Com o enriquecimento dos produtos, as mini-rapaduras adquiriram novas características, diminuindo a concentração de sólidos solúveis e açúcares solúveis totais e um possível aumento do teor de proteínas, produzindo desta forma um alimento mais completo no aspecto nutricional. O processo de enriquecimento das mini-rapaduras com proteína de soja texturizada, permitiu uma boa agregação de valor ao produto final podendo representar uma fonte de renda a mais aos produtores de rapaduras na conquista de novos mercados consumidores. Os resultados demonstraram que o processo de enriquecimento das mini-rapaduras alterou significativamente as características físico-químicas, não conferindo diferenças significativas quanto a impressão global e apresentaram elevadas intenções de compra. Assim sendo, este alimento pode ser destinado a uma vasta gama de consumidores, como aqueles que buscam alimentos funcionais, com proteínas de origem vegetal de alta biodigestibilidade, aqueles que necessitam repor suas reservas energéticas e aqueles que simplesmente querem desfrutar do sabor deste alimento e usufruir dos benefícios do seu consumo.