



**DESENVOLVIMENTO DE BARRA DE CEREAIS COM ANTIOXIDANTES E  
ELEVADO TEOR DE FIBRAS À BASE DE GRAVIOLA.**

Souza, M. F. F.<sup>1</sup> ; Silva, J. A. S. <sup>2</sup>; Queiroz, Y. S.<sup>3</sup>; Bom, J. C. P.<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Docente do Curso de Nutrição - Instituto de Ciências da Saúde - Universidade Paulista (UNIP) — Santos, São Paulo, e-mail: [marinaffdesouza@gmail.com](mailto:marinaffdesouza@gmail.com)

<sup>2</sup> Discente do Curso de Nutrição - Instituto de Ciências da Saúde - Universidade Paulista (UNIP) — Santos, São Paulo.

<sup>3</sup> Docente do Curso de Nutrição - Instituto de Ciências da Saúde - Universidade Paulista (UNIP) — Santos, São Paulo.

A Graviola (*Annona muricata L.*) possui cultivo dominante na região Norte e Nordeste do Brasil, onde é utilizada no desenvolvimento de diversos produtos alimentícios. A fruta contém um grupo de antioxidantes denominados Acetogeninas Anonáceas, que diminuem os níveis de ATP de células neoplásicas, inibindo seu crescimento. Este trabalho objetivou o desenvolvimento, avaliação da aceitação sensorial e determinação da composição centesimal de barra de cereais com antioxidantes e elevado teor de fibras à base de Graviola. O desenvolvimento do produto ocorreu pela união dos ingredientes secos com a polpa de graviola. Analisaram-se sensorialmente as barras através do método sensorial afetivo pelo teste de aceitabilidade global utilizando a escala hedônica de 9 pontos. Foi realizado o cálculo de cinzas, proteínas, carboidratos e lipídeos com base nos dados da TACO e TBCAUSP. Determinou-se a umidade por secagem em estufa a 105° C até peso constante com base nas normas descritas pelo Instituto Adolfo Lutz. Cinquenta e três estudantes da Universidade Paulista - UNIP Santos/SP participaram da análise, obtendo-se nota média de 6,8, valor característico aceitável para a inclusão no mercado para compra e venda. O teor de fibras encontrado foi de 5,39 g/100 g, apresentando elevado teor de fibras alimentares, por conter mais que 3 g/100 g de acordo com a legislação. O teor de umidade foi de 14,3 %, valor considerado microbiologicamente seguro de acordo com a legislação.