



## PROJETO INTEGRADOR: CIÊNCIA E TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS GRANOLA ADOÇADA COM AÇÚCAR DE COCO<sup>1</sup>

**Carline Balensiefer Zanuso<sup>2</sup>, Emilly Taís Kitzmann Bolico<sup>3</sup>, Isadora de Medeiros Barbosa<sup>4</sup>, Isadora de Medeiros Barbosa<sup>5</sup>, Sara Luiza Schmidt Pinheiro, Eilamaria Libardoni Vieira<sup>6</sup>**

<sup>1</sup> Trabalho desenvolvido na disciplina de Projeto Integrador do curso de Nutrição da UNIJUÍ.

<sup>2</sup> Professora regente da disciplina Projeto Integrador do Curso de Nutrição da UNIJUÍ. Nutricionista, Mestre em Ciência dos Alimentos, Doutora em Desenvolvimento Regional.

<sup>3</sup> Estudante do curso de Nutrição, 5º módulo.

<sup>4</sup> Estudante do curso de Nutrição, 5º módulo.

<sup>5</sup> Estudante do curso de Nutrição, 5º módulo.

<sup>6</sup> Estudante do curso de Nutrição, 5º módulo.

**Introdução/Objetivos:** A tecnologia de alimentos busca aprimorar o processamento dos alimentos, garantindo segurança e qualidade. A granola, criada no século XIX, é um alimento nutritivo devido à combinação de grãos, cereais e frutas secas. O consumo de fibras, presente na granola, traz diversos benefícios à saúde, como a proteção contra doenças crônicas. A análise sensorial é crucial para garantir a aceitação e qualidade do produto final.

**Metodologia:** Trata-se de uma pesquisa quantitativa experimental realizada nos laboratórios de Nutrição da UNIJUÍ. Utilizando grãos fornecidos pela Cisbra, foram desenvolvidas amostras de granola adoçada com diferentes quantidades de açúcar de coco. Os cookies de granola foram preparados e testados para aceitação e preferência. **Resultados e Discussão:** A partir das metodologias escolhidas, foi possível desenvolver uma granola com diferentes níveis de doçura, visando um mercado mais saudável, com maior qualidade nutricional. As três formulações de granola destacaram-se em nutrientes essenciais como gorduras saudáveis, fibras e proteínas. A amostra 415 apresentou maior quantidade de açúcar de coco e calorias, enquanto a amostra 398 tinha menores teores de açúcar e mais fibras. Para a elaboração do cookie, utilizaram-se os ingredientes das granolas nas proporções especificadas, resultando em um produto rico em carboidratos, gorduras e proteínas. O custo de produção variou, sendo a amostra 415 a mais barata e a 207 a mais cara, refletindo no preço final do cookie. Os resultados das análises sensoriais indicaram que a amostra 207 foi a mais preferida entre os provadores, apesar de não haver diferença estatística significativa entre as amostras. A intenção de compra foi maior para a amostra 398, embora a 207 tenha recebido mais votos de "certamente compraria". A análise hedônica revelou que a amostra 398 foi a mais bem avaliada em termos de sabor e qualidade geral. No teste dos cookies, as avaliações foram predominantemente positivas, com destaque para o sabor doce e a aparência, indicando aceitação geral entre os provadores. **Conclusão:** Portanto, a amostra 398 foi a melhor aceita pelos 40 provadores entre as granolas, com resultados positivos na intenção de compra e boa avaliação do cookie. Embora a amostra mais doce tenha sido preferida. O estudo atingiu seus objetivos, desenvolvendo uma granola saudável, naturalmente adoçada e nutritiva, mas sugere que pesquisas adicionais e ajustes nos métodos de venda poderiam aprimorar ainda mais o produto.

**Palavras-chave:** Granola. Açúcar. Coco. Análise. Sensorial.