

ELABORAÇÃO DE UM BOLO INDIVIDUAL, DO TIPO “CUPCAKE”, ENRIQUECIDO COM BETERRABA, FIBRAS E BAIXO TEOR DE AÇÚCAR (APOIO UNIP)

Aluna: Lays Amorim Schapinski

Orientadora: Profa. Celine de Carvalho Furtado

Curso: Nutrição

Campus: Santos Rangel

O presente projeto tem como objetivo a modificação na composição nutricional específica do produto buscando alcançar os resultados positivos tornando o produto novo, com melhor qualidade nutricional, maior quantidade de fibras e redução de açúcares refinados; busca-se, também, que o produto tenha boa aparência e seja bem aceito pelo público infantil, considerado o maior consumidor desse tipo de formulação. O trabalho foi realizado por método experimental, com a modificação de uma receita padrão para uma receita elaborada com adição de beterraba, fibras e baixo teor de açúcares. Mesmo após a modificação do produto, foi possível conservar características organolépticas como: sabor, cor e textura. Podemos demonstrar que preparações saudáveis e ricas em micronutrientes também podem ser atrativas e apresentar um bom paladar. Como resultado final, o bolo do tipo "cupcake", enriquecido de beterraba, fibras e baixo teor de açúcar, foi aprovado, pois conseguimos alcançar as características organolépticas. Sendo assim, o objetivo foi enriquecer com uma boa composição nutricional uma preparação já aceita pelo público estudado, tornando um produto rico em nutrientes diversos, atrativo e com bom paladar.