



Universidade Federal
da Grande Dourados

**UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
CURSO DE NUTRIÇÃO**

**PRODUÇÃO DE BOLOS RICOS EM FIBRAS A PARTIR DA
UTILIZAÇÃO DA FARINHA DA CASCA DE TANGERINA MURCOTE**

GISELLE APARECIDA MARQUES BUNGART

Bacharela em Nutrição

**DOURADOS-MS
2018**

GISELLE APARECIDA MARQUES BUNGART

**PRODUÇÃO DE BOLOS RICOS EM FIBRAS A PARTIR DA
UTILIZAÇÃO DA FARINHA DA CASCA DE TANGERINA
MURCOTE**

**Trabalho de Conclusão de Curso no
formato de artigo, apresentado ao Curso
de Nutrição da Faculdade de Ciências da
Saúde da Universidade Federal da Grande
Dourados como exigência para a
conclusão da Graduação em Nutrição, sob
a orientação da Profa. Dra. Thaise Mariá
Tobal.**

**DOURADOS-MS
2018**

PRODUÇÃO DE BOLOS RICOS EM FIBRAS A PARTIR DA UTILIZAÇÃO DA FARINHA DA CASCA DE TANGERINA MURCOTE¹

Giselle Aparecida Marques Bungart

Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD)
Faculdade de Ciências da Saúde
Dourados – MS

Viviane da Cruz Lima

Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD)
Faculdade de Ciências da Saúde
Dourados – MS

Raquel Flôres Sampaio

Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD)
Faculdade de Ciências da Saúde
Dourados – MS

Laís Donata Bento Correia

Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD)
Faculdade de Ciências da Saúde
Dourados – MS

Thaise Mariá Tobal

Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD)
Faculdade de Ciências da Saúde
Dourados – MS

Resumo: A ingestão recomendada de fibras não é alcançada na dieta de um número abrangente de pessoas. Sabendo-se dos benefícios que a ingestão de fibra alimentar traz para a saúde, o presente trabalho objetivou desenvolver bolo rico em fibras utilizando a farinha da casca da tangerina murcote. A primeira etapa foi a obtenção da farinha e caracterização do teor de fibra alimentar. Posteriormente, foram elaboradas cinco formulações com diferentes porcentagens dessa farinha e uma formulação padrão, sem adição da farinha, além da análise de aceitação sensorial e de intenção de compra. A farinha obtida apresentou 72,75g /100g de fibra alimentar e todas as amostras foram bem aceitas sensorialmente, destacando-se as formulações: padrão; com adição de 3 % da farinha da casca; e com adição de 4,5 % da farinha da casca. Dentre estas, a formulação com adição de 4,5% da farinha pode ser considerada com alto conteúdo de fibras, pois possui 6,27 % de fibra alimentar, podendo contribuir significativamente para atender às necessidades diárias desse nutriente.

Palavras-chave: Alto conteúdo de fibra; farinha da casca de tangerina; aceitabilidade sensorial.

¹ Para a publicação deste artigo foi escolhido o livro eletrônico *Desafios da Ciência e Tecnologia de Alimentos*, da Atena Editora, ISBN: 978-85-93243-14-1 e DOI: 10.22533.