

I CONGRESSO INTERNACIONAL DE BIOLOGIA CELULAR E MOLECULAR X CURSO DE INVERNO

ESTUDO DE PROSPECÇÃO TECNOLÓGICA DE BARRA DE CEREAL DE FLOR DE HIBISCO ADOÇADA COM REBAUDIOSÍDEO A

Lorena Gonçalves Bardini Aristides¹, Cynthia Letícia Cabeça², Maria Rosa Zorzenon², Betânea Pereira¹, Érika Cordeiro¹, Natani Nogueira², Paula Fernandes², Silvio da Costa²
Universidade Estadual de Maringá, Maringá, Paraná, Brasil¹
ra114954@uem.br



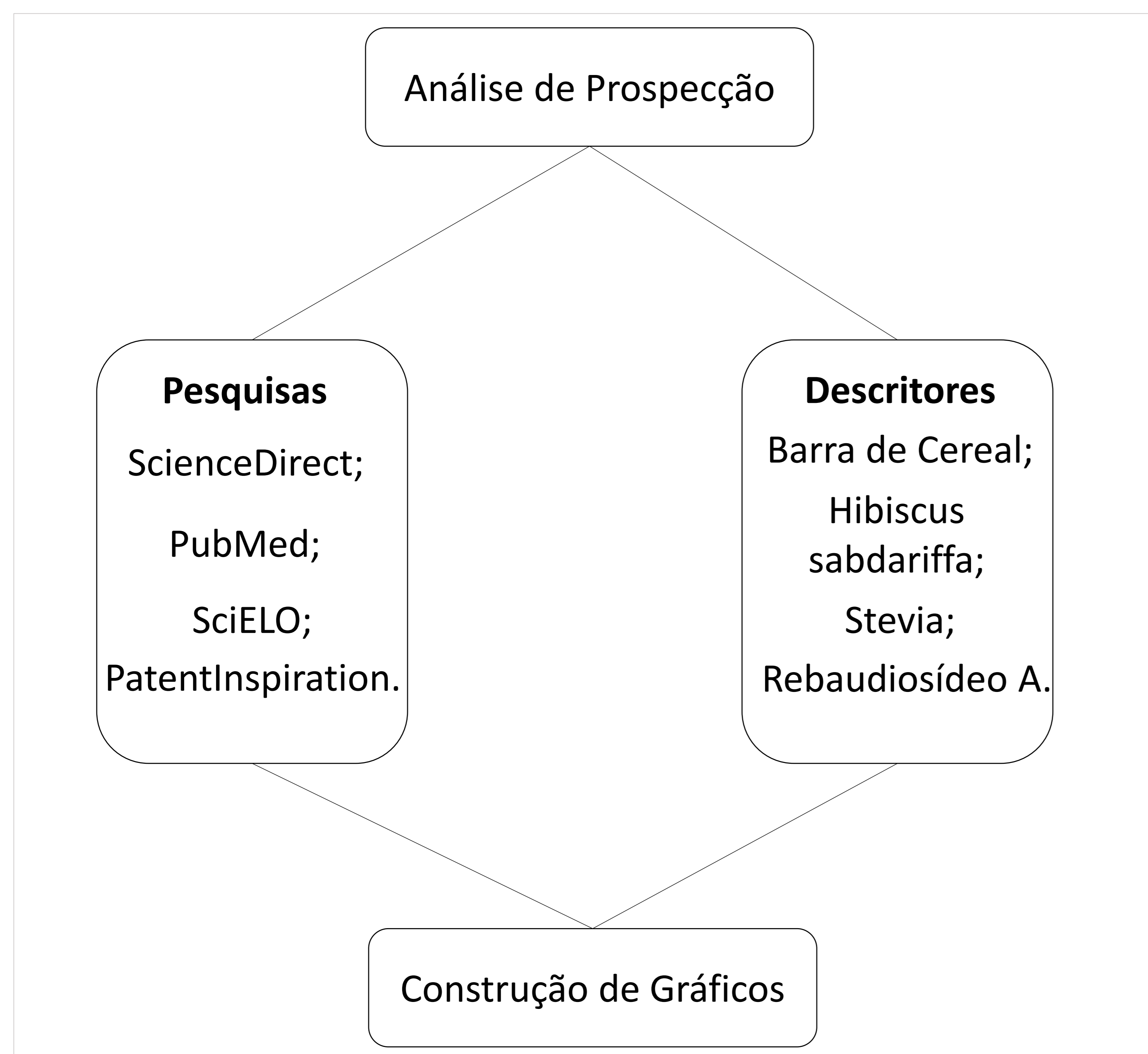
Introdução

A barra de cereal possibilita a melhoria do trânsito intestinal, do colesterol e até uma dieta mais saudável. As plantas alimentícias não-convencionais (PANCs) são conhecidas como espécies invasoras bastante consumidas terapêuticamente em várias regiões. Sua agregação às barras de cereais é uma excelente opção para alinhá-las aos princípios dietéticos de uma dieta saudável. O *Hibiscus sabdariffa* L. é uma PANC rica em nutrientes, proteica e possui vitaminas, sais minerais e aminoácidos, além de propriedades funcionais, como efeito antidiabético, anti-hipertensivo, hepatoprotetor e antiobesidade. A *Stevia rebaudiana* é uma planta nativa da América do Sul conhecida pelos adoçantes das folhas como glicosídeos de esteviol como o rebaudiosídeo A, a qual passou a ser consumida como uma alternativa de substituir a sacarose e apresenta fins terapêuticos

Objetivos

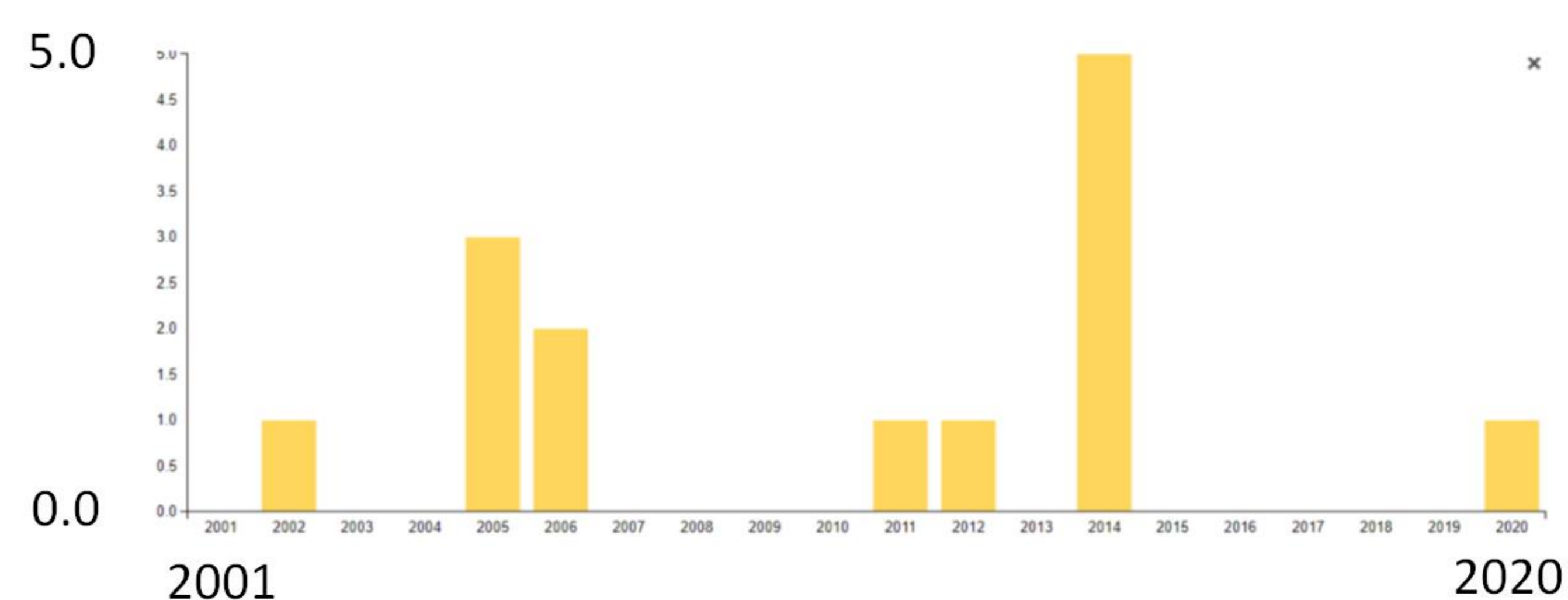
O objetivo desse estudo foi realizar uma prospecção tecnológica para avaliar a possibilidade de formular uma barra de cereal de flor de hibisco adoçada com rebaudiosídeo A.

Metodologia



Resultados

Figura 01 – Patentes aprovadas envolvendo produtos formulados com Stevia e hibisco no período de 2001 a 2021



Confirmação de efeitos biológicos e terapêuticos dos compostos em alimentos

Poucas patentes incluindo o hibisco e Stevia em produtos alimentícios

Possibilidade de formulação de barra de cereal com Stevia e Hibisco como aditivos

Conclusões

Artigos científicos apresentaram evidências que ratificam o preparo e consumos de alimentos formulados ou aditivados com hibisco, assim como a prospecção apontou uma intensa atividade de produtos envolvendo o hibisco para fins nutricionais e terapêuticos, além da utilização de adoçantes de Stevia. Portanto, o estudo indica um alto potencial de patenteabilidade da formulação de uma barra de cereal fortificada com hibisco e adoçada com glicosídeos da Stevia.

Agradecimentos



Referências

FREITAS, T.C. de et al. Identification of Bioactive Compounds and Analysis of Inhibitory Potential of the Digestive Enzymes from Syzygium sp. Extracts. Journal of Chemistry, [s.l.], v. 2019, [10] p., 2019.