

SEÇÃO: Painei

ÁREA: Alimentos

NÍVEL DO CURSO: Ensino Técnico Integrado

Desenvolvimento de produtos à base de mirtilo

Maria Fernanda Araújo da Silva, Fabiana
Instituto Federal Catarinense - Campus Concórdia
Técnico em Alimentos
E-mail de contato: fabiana.bortolini@ifc-concordia.edu.br

Utilizando um painel com um tipo de holograma, para explicar a composição do mirtilo, explicamos também como esse efeito é muito interessante e muito simples de ser reproduzido. O mirtilo é uma fruta muito rica em fibras e antioxidantes, pertencente à família das Ericaceae, gênero *Vaccinium*, com uma diversidade grande de espécies. Pequena e semelhante ao araçá e ao açaí, de cor azul e sabor ácido. É originário da América do Norte e veio para o Brasil na década de 80, trazido pela Embrapa clima temperado. No projeto de estágio foi desenvolvido um produto a partir da fruta in natura, o mirtilo em passas e a farinha de mirtilo. Foi determinado que desenvolvessem um produto para ser inserido no mercado. Depois de pronto, o mirtilo em passas foi analisado para comparar a perda nutricional da fruta “in natura” pra fruta processada. A farinha de mirtilo adicionada junto à farinha de trigo no preparo de bolos,ucas e pães fornecem coloração e ainda mantém as suas propriedades nutritivas no produto. O mirtilo em passas e a farinha foram desenvolvidos, testados e analisados de forma a enfatizar a qualidade no produto além de garantir viabilidade de produção ao pequeno empresário e produtor.

Palavras-chave: Mirtilo. Aceitabilidade. Composição.