

FORMULAÇÃO DE GRANOLA COM COGUMELOS

Waldomiro Carneiro Netto (PIBITI/FA/UNICENTRO, waldomirocn@gmail), Joseane Martins de Oliveira, Valesca Kotovicz, David Chacón Alvarez, Herta Stutz (herta@unicentro.br).

Universidade Estadual do Centro-Oeste/Departamento de Engenharia de alimentos

Ciência e Tecnologia de Alimentos; Tecnologia de Alimentos.

Palavras-Chave: *Pleurotus ostreatus*, novo produto, micélio.

Introdução

Os cogumelos comestíveis possuem ótimas características nutritivas e terapêuticas, porém sua ingestão se limita, geralmente, ao produto *in natura*, desidratado ou em conservas ácidas, acarretando em baixo consumo pela população (MOURA, 2019). A indústria de alimentos está sempre em busca de inovação baseada no desenvolvimento de novos produtos para atender as demandas do mercado consumidor e fornecer produtos mais atrativos, saborosos e nutritivos (BATISTA *et al.*, 2015). Este trabalho teve por objetivo o desenvolvimento de uma granola utilizando o processo de cultivo em estado sólido com cogumelo *Pleurotus ostreatus* em substrato *Avena sativa* (aveia) para aumento no perfil nutracêutico deste produto.

Problema

Produtos processados com cogumelos são escassos. De acordo com STUTZ e ALVAREZ (2017) o processo de cultivo até a formação do basidioma de *Pleurotus ostreatus* leva cerca de 45 dias, e necessita de estrutura e mão-de-obra com custo mais elevado se comparado ao desenvolvimento de micélio. Desta forma torna-se viável a utilização do micélio dos cogumelos como substituto ao basidioma em novos produtos. O micélio dos cogumelos apresentam e um sua composição proteínas, polissacarídeos do tipo glucanos, quitina e ergosterol e seu desenvolvimento leva menos tempo e necessita de menor espaço de produção (YANG *et al.*, 2021).

Solução e Benefícios

A granola contendo ingredientes miceliados com cogumelos em sua composição, observada na Figura 1, apresentou elevação significativa de proteína quando comparado a granola padrão, com valores de 16,04% e 14,25%, respectivamente. Após a formulação de um novo produto é necessário o desenvolvimento de uma tabela nutricional, como exige a ANVISA (2005) em sua RDC 360/03. Assim, a formulação de Granola com cogumelos foi submetida a testes para análise dos parâmetros físico-químicos, realizadas conforme descrito pelo Instituto Adolfo Lutz (2008) e pela Association of Official Analytical Chemists (AOAC, 1997). Cogumelos adicionados a alimentos doces causam inicialmente estranheza, devido ao fato do cogumelo ser usualmente utilizado em receitas salgadas, entretanto, a granola com adição de

cogumelos na sua forma de micélio apresentou sabor agradável, sem sabor residual de cogumelo. Este alimento pode ser oferecido a pessoas que não consomem cogumelos devido seu sabor e textura, mas que apreciem seus inúmeros benefícios à saúde, pois estão presentes na granola via micélio.



Figura 1 - Granola padrão (a) e granola com micélio de cogumelo *Pleurotus ostreatus* (b).

Potencial de Mercado e Diferencial Competitivo

No mercado há oportunidade de novos produtos com variedade de sabores unido a valor nutricional (SATIJA, 2017). Além de fornecer uma alternativa saborosa, a nova granola se destaca por apresentar potencial nutricional proveniente do cogumelo e vem de encontro às tendências crescentes de alimentação equilibrada e de potencial nutracêutico.

Considerações Finais

Para desenvolvimento da granola foi utilizado o processo de cultivo sólido que se apresentou vantajoso para o desenvolvimento de novos produtos com obtenção de propriedades nutracêuticas, devido às moléculas bioativas presentes no micélio do cogumelo e aumento de proteínas. O cultivo do micélio ainda propiciou a utilização de menor espaço e tempo, se comparado com a técnica convencional de produção de basidioma. O desenvolvimento de um produto diferenciado com cogumelo resultou em uma granola que une a inovação culinária com as propriedades que propiciam saúde e bem-estar ao consumidor.

Estágio de Desenvolvimento da Tecnologia

Nível 4 - Otimização: o produto foi validado através de experimentos básicos em laboratório.

Agradecimentos

À Fundação Araucária pela bolsa concedida.

Contato institucional

Universidade Estadual do Centro-Oeste
Departamento de Engenharia de Alimentos
herta@unicentro.br
(42) 99115-0209