

INOVAÇÃO EM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS: PÃO AUSTRALIANO COM BARU

Aline Daiane Martins Gomes¹
Ana Clara Ferreira Guerhalt¹
Bianca Thiele¹
Carolina Félix Simões¹
Izabelle Vicência Magalhães¹
Rayanne Yamaguchi¹
Marisa Luzia Hackenhaar²

¹Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG).

² Docente Nutricionista. Mestre em Biociências do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG)

Introdução: O pão australiano com castanha de baru foi preparado e comercializado pensando especialmente em nosso público-alvo: indivíduos que moram sozinhos, fazem compras de alimentos como pães, em embalagens com quantidades exacerbadas, os quais acabam perdendo sua validade e sendo desperdiçados. **Objetivos:** Atender às necessidades do público-alvo em questão, tanto nutricionalmente, quanto no que diz respeito ao porcionamento necessário à semana, evitando desperdícios de alimentos e garantindo qualidade nutricional. **Métodos:** Trata-se de um estudo qualitativo. Com ingredientes selecionados e nutricionalmente saudáveis, foi realizada a preparação do pão australiano com castanha de baru. Preparou-se a receita, dividindo as massas em pães individuais e assando-os. Após prontos, foram embalados e etiquetados com sua rotulagem. **Resultados:** Obteve-se o pão australiano com castanha de baru, em uma porção de 100 gramas; sendo sua embalagem de plástico em amarelo, contendo 400g. O pão tem durabilidade de 7 dias garantindo suas características organolépticas. **Conclusão:** Alcançou-se o objetivo da criação de um produto que solucionasse a problemática do público-alvo, conferindo sabor, nutrição, porcionamento correto e qualidade no preparo.

Palavras-chave: Inovação; produtos alimentícios; castanha de baru.