

**PASTA DE AMENDOIM COM PEDAÇOS DE BARU
“BARU POWER”**

Gabriel Brito¹
Júlia Carvalho¹
Laurise Arruda¹
Maria Clara Miranda¹
Marília Brianeze¹
Patrícia Egídio¹
Marisa Luzia Hackenhaar²

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

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

Introdução: Com o intuito de valorizar os ingredientes locais e atender à crescente demanda por alimentos saudáveis no Mato Grosso, a empresa Baru Power – PB produtos alimentícios, reformulou a tradicional pasta de amendoim, sendo adicionados grãos de baru torrados à receita, resultando em um alimento com textura crocante e um sabor marcante. **Objetivo:** Disponibilizar em mercados e lojas de produtos naturais um produto inovador, conveniente, saudável e acessível que inclua um ingrediente regional. **Metodologia:** Utilizou-se para a receita, 500 gramas de amendoim e 100 gramas de baru (peso bruto). Submeteu-se ambos os ingredientes a uma temperatura de 210° graus até ficarem levemente dourados com seu aroma ressaltado, aproximadamente 8 minutos. Em seguida, processou-se o amendoim torrado até ficar em formato de pasta. Posteriormente, picou-se o baru torrado, em pedaços médios, misturando com o auxílio de uma colher na pasta de amendoim. Por fim, o produto foi adicionado em embalagem de plástico, com peso 200 gramas de peso líquido e armazenado em temperatura ambiente. **Resultado:** Cada porção de 15 gramas, o equivalente a uma colher de sopa, oferece 84 quilocalorias, contendo 3 gramas de carboidrato, sendo 3 gramas de açúcares totais, 4 gramas de proteína e 6 gramas de gorduras totais, sendo 1 grama de gordura saturada, todos provenientes de ingredientes naturais. O produto não contém quantidades significativas de açúcares adicionados, gorduras trans e sódio. É de fácil armazenamento, devendo ser mantido em local seco e fresco, protegido de luz, calor e umidade. Após aberto, é aconselhável consumi-lo em até 60 dias. **Conclusão:** A pasta de amendoim com crocante de baru surge como uma opção saudável e prática, atendendo à crescente demanda por produtos naturais, graças à sua combinação única de ingredientes provenientes de origem vegetal, garantido sabor e textura únicos.

Palavras-chave: Produto alimentício regional; Pasta de amendoim; Castanha de baru.