

GRISSINI FUNCIONAL – CENOURA E BETERRABA: NUTRIÇÃO E SUSTENTABILIDADE NO SETOR HOTELEIRO

Maria Eduarda Correa GAETA1
João Vitor Brandão JORDÃO1
Suellen Dayana Silva CONCEIÇÃO1
Thalyta Ramos TOMKIEL1
Marisa Luzia Hackenhaar2

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

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

A busca por alimentos com maior valor nutricional, associados a práticas sustentáveis, é uma tendência crescente na alimentação moderna. Nesse contexto, a reformulação de alimentos tradicionais surge como uma oportunidade para a inovação. O grissini, originalmente composto de farinha e gordura, pode ser transformado em um alimento funcional com a adição de vegetais como cenoura e beterraba. Além de aumentar o valor nutricional com vitaminas e fibras. Essa reformulação colabora com a sustentabilidade ao utilizar integralmente esses vegetais, minimizando o desperdício. O produto foi nomeado de “Roots Grissini”, e leva em sua receita ingredientes como: farinha integral, aveia, cenoura, beterraba, gergelim e chia. O objetivo é fornecer um alimento inovador, que tenha qualidade nutricional, e que seja indiscutível no quesito sabor ao público alvo, com um valor acessível a todas as empresas de hotelaria ou comércios de alimentos. Com a inovação e reformulação nutricional do alimento, foi possível criar uma nova receita igualmente saborosa, porém, com maior valor nutricional, tanto de macro quanto de micronutrientes, priorizando a prevalência dos benefícios à saúde do consumidor ou comensal, sem sacrificar o sabor do alimento, mantendo assim o interesse do consumidor pelo produto, e estabelecendo uma via confiável e acessível ao comércio para estimular a venda de alimentos produzidos com a nutrição como primeiro escopo, equilibrando a balança econômica entre o interesse do consumidor e do comerciante e o oferecimento de um alimento nutricionalmente salutar.