



ISSN 2594-6145

## **ANÁLISE BROMATOLÓGICA E MICROBIOLÓGICA DO TSAMPA**

Tainás Freitas Silva, Andrezza Bulhões Pontes, Juliana Maria Amabile Duarte, Isabel Cristina Gimenez.

### **RESUMO**

O TSAMPA é conhecido como alimento do futuro por possuir entre suas características evitar a sede e ser um alimento altamente energético, tendo sua origem no Tibete. A ingestão de uma bolinha do TSAMPA pode substituir uma das três refeições principais do dia, dessa forma acredita-se que consumindo três bolinhas do TSAMPA ao dia, não necessita de ingerir nenhum outro alimento, já que o mesmo consegue atingir suas necessidades diárias. Foi produzido o TSAMPA pelas autoras do artigo no Centro Universitário de Várzea Grande-UNIVAG como objeto de estudo, desta forma posteriormente foram realizadas análises bromatológicas e microbiológicas do alimento desenvolvido. Os resultados microbiológicos não demonstraram crescimento de colônias. As médias de valores obtidos nas análises bromatológicas apresentaram 11,08% de umidade, 17,01% de proteína, 1,9% de cinzas, 5,34% de lipídios e 3,01% de carboidratos. Dado o exposto do resultado da análise bromatológica, o TSAMPA supre as necessidades nutricionais de um indivíduo adulto saudável de acordo com a FAO.

**Palavras-chave:** Refeição, Formulação, grãos.