



VIII Feira de Ciências e Tecnologia do Município de Senhor do Bonfim e do Território de Identidade do Piemonte Norte do Itapicuru

18 de outubro de 2024



ELABORAÇÃO DE BROWNIE ENRIQUECIDO COM PÓLEN APÍCOLA.

Allany Garcia da Silva¹; Ana Clara Lima Barbosa¹; Ariel da Silva Lima¹; Pérola do Nascimento da Silva¹; Larissa Silva Souza¹

(¹) Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, *Campus Senhor do Bonfim*
E-mail: larissa.souza@bonfim.ifbaiano.edu.br

Categoria:	<input type="checkbox"/> Fundamental	<input checked="" type="checkbox"/> Médio/Técnico	<input type="checkbox"/> Subsequente
Forma de apresentação:	<input type="checkbox"/> Exposição	<input checked="" type="checkbox"/> Painel	<input type="checkbox"/> Maquete
Cidade: Senhor do Bonfim-BA			

Resumo:

O pólen apícola é o resultado da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas mediante o acréscimo de substâncias salivares e pequenas quantidades de néctar ou mel. O pólen é um produto utilizado na alimentação humana como suplemento alimentar, pois contém substâncias nutritivas essenciais, como carboidratos, proteínas, aminoácidos, lipídios, vitaminas, substâncias minerais, e etc. Auxilia na prevenção de problemas da próstata, dessensibilização de alergias, aterosclerose e neoplasias. O brownie é um bolo de chocolate, denso e macio, geralmente cortado em quadrados. É bastante utilizado como sobremesa ou lanche, por conta da sua textura, aroma e sabor. Atualmente as pessoas tem buscado um estilo de alimentação mais saudável, o que tem estimulado o consumo dos alimentos funcionais, tais como o pólen apícola. Sendo assim o presente trabalho teve como objetivo a elaboração de uma formulação alternativa de brownie, contendo pólen na sua composição. O brownie enriquecido com pólen foi produzido no laboratório de vegetais do IF Baiano Campus Senhor do Bonfim. Primeiramente, em um recipiente foram misturados sob agitação constante 3 ovos e 2 xícaras de açúcar. Em seguida foram adicionadas 2 colheres de sopa de manteiga e 3 xícaras de achocolatado em pó. Por fim, foram misturados 2 xícaras de farinha de trigo sem fermento e 1 colher de sopa de pólen apícola, até que a massa ficasse homogênea. A mistura foi acondicionada em forma retangular e seguida assada em forno a 180°C por 35 minutos. Foram resfriados em temperatura ambiente e cortados em quadrados de 5x5cm para posterior consumo em análise sensorial. Após análise sensorial com 60 alunos do IFBaiano Campus Senhor do Bonfim verificou-se que o brownie enriquecido com pólen apícola teve uma excelente aceitabilidade, onde 78% dos entrevistados gostaram muito ou muitíssimo do produto e mais de 90% destas pessoas comprariam.

Palavras-Chave: Brownie; Pólen apícola; Abelhas

Referências:

NOGUEIRA, C.M.P. Estudo do pólen apícola comercial. Disponível em: <https://www.proquest.com/openview/aa32e49a405fff6eed0101f30f51c55/1?cbl=2026366&diss=y&pqorigsite=gscholar>. Acesso em 01 de setembro de 2024.