

Material suplementar Desenvolvimento de barras de cereais com adição de tamarillo e sem açúcar adicionado: análise do teor de umidade e atividade de água

Tabela 1. Formulações das barras de cereais

Ingredientes	Controle	10% FPT	15% FPT	10%FRT	15% FRT
FPT	-	3,6	5,4	-	-
FCT	-	-	-	3,6	5,4
Aveia integral grossa	18	16,2	15,3	16,2	15,3
Aveia integral fina	18	16,2	15,3	16,2	15,3
Flocos de arroz	9,6	9,6	9,6	9,6	9,6
Coco ralado queimado	4,8	4,8	4,8	4,8	4,8
Linhaça marrom	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4
Castanha do Pará	6	6	6	6	6
Chia	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2
Polidextrose	18,5	18,5	18,5	18,5	18,5
Maltitol	18,5	18,5	18,5	18,5	18,5
Sal	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4
Água	2,6	2,6	2,6	2,6	2,6

Tabela 2. Atividade de água (A_w) e umidade das barras de cereais com farinha de tamarillo.

Controle	10%FPT	15% FPT	10% FRT	15% FRT
----------	--------	---------	---------	---------

Aw	0,62 ± 0,06 ^{bc}	0,68 ± 0,02 ^{abc}	0,68 ± 0,02 ^{abc}	0,73 ± 0,02 ^a	0,65 ± 0,02 ^{bc}
% Umidade	5,31 ± 0,17 ^b	5,89 ± 0,09 ^a	6,24 ± 0,06 ^a	5,42 ± 0,24 ^b	5,17 ± 0,06 ^b

Resultados expressos como média ± desvio padrão; Médias com mesma letra não diferem estatisticamente entre si; pelo pós teste de Dunn para Aw e pelo pós teste de Tukey para % umidade.