

# **ELABORAÇÃO DE CEREAL MATINAL DE FARINHA DE MILHO (ZEA MAYS) E ABÓBORA (CUCURBITA)**

II Congresso Brasileiro Online de Nutrição, Saúde e Bem-estar, 2<sup>a</sup> edição, de 26/07/2021 a 29/07/2021  
ISBN dos Anais: 978-65-89908-44-9

**LIMA; Dominick Pinto<sup>1</sup>, JESUS; Dayane Maia de<sup>2</sup>**

## **RESUMO**

O cereal matinal é um alimento normalmente consumido com outros produtos como o leite ou iogurtes. A busca por um produto alimentício direcionado para o público infantil vem crescendo gradativamente, especialmente por parte dos pais que procuram sempre o bem estar dos filhos. Nas primeiras fases da vida a alimentação é um fator imprescindível para uma criança, tendo em vista essa questão, a procura por alimentos nutritivos, saborosos e acessíveis vem se expandindo cada vez mais. Neste sentido, propõe-se neste trabalho elaborar um produto diferenciado, saboroso e que agrade ao público infantil, para que seja uma boa substituição, mais saudável e nutritiva em comparação aos outros cereais matinais já criados. O cereal foi elaborado no laboratório de alimentos, com ingredientes adquiridos nos principais supermercados e feiras de Belém/PA. A tabela nutricional do cereal foi obtida por meio de informações nutricional encontrados em tabelas como a Tabela brasileira de composição de alimentos – TBCA. E pode-se observar que o produto final apresentou valores consideráveis de macronutrientes que podem agregar em uma alimentação mais saudável para o público infantil.

**PALAVRAS-CHAVE:** Dieta, Inovação, Nutrição, Nutrientes, Vitaminas

<sup>1</sup> Discente do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, Centro de Ciências Naturais e Tecnologia, Universidade do Estado do Pará, dominick.lima7277@gmail.com  
<sup>2</sup> Discente do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, Centro de Ciências Naturais e Tecnologia, Universidade do Estado do Pará, dayanemaia4321@gmail.com