



INSTITUTO FEDERAL
Amazonas
Campus Manaus Centro



NaturEba !

Cookie de Pupunha





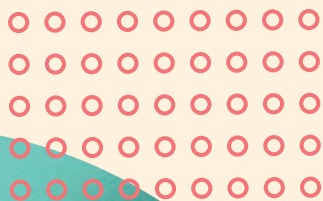
NatureEba!



Cookie de
Pupunha



INSTITUTO FEDERAL
Amazonas
Campus Manaus Centro



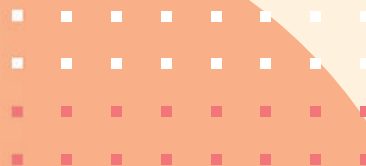
Cookie de
Pupunha



Nutrindo o corpo. Fortalecendo laços.



A PUPUNHA

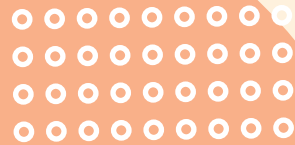


A pupunha (*Bactris Gasipaes* Kunth) é um fruto nativo da Amazônia que possui alto valor nutritivo, com destaque aos elevados teores de β -caroteno, que é precursor da vitamina A. Constatase que a pró-vitamina A presente no fruto possui alta biodisponibilidade e por isso são indicados como os principais responsáveis pela ação antioxidante, que contribui no fortalecimento do sistema imunológico, reduzindo riscos de enfermidades. (Jatunov et al. 2010; Yuyama et al. 2013; Espinosa-Pardo et al. 2014).





A PUPUNHA



Como matéria-prima culinária, a pupunha gera uma série de produtos tais como doces, vinhos, sorvetes, também sendo utilizada para a produção de farinha para pão, bolo, biscoitos, ou ainda ração para animais domésticos, servindo como uma fonte de enriquecimento nutricional na dieta. (Yuyama et al. 2013)





O COOKIE

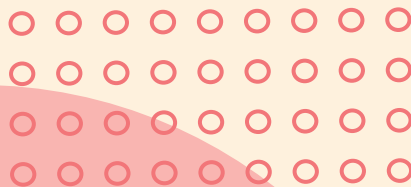


O cookie de pupunha é um alimento bom para o paladar e excelente para a saúde, com um elevado valor nutricional, é o produto perfeito pra quem busca uma alimentação mais saudável. Fornecendo carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas, fibras e minerais, os quais são insubstituíveis e indispensáveis ao bom funcionamento do organismo.





O COOKIE

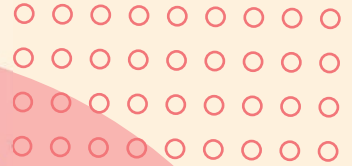


Sabe-se que a questão alimentar está diretamente ligada à situação econômica e neste quesito o cookie de pupunha se destaca, além de ser um ótimo alimento, dispondo de nutrientes importantes para alimentação, ainda é um produto de baixo custo e acessível a todos. Os cookies de pupunha têm como principais características: ser rico em Vitamina A, importante para o sistema imunológico, manutenção da pele e proteção contra doenças degenerativas, apresentar todos os minerais essenciais à saúde e conter óleos insaturados.





O COOKIE



A presença das gorduras insaturadas na alimentação é de grande importância, isso porque estas ajudam a elevar os níveis de lipoproteínas de alta densidade (HDL), popularmente conhecido como “colesterol bom”, que auxiliam na retirada do colesterol do sangue, evitando assim a obstrução dos vasos sanguíneos, diminuindo as chances de doenças como AVC, infarto, hipertensão e outros (Santos R. D. et al. 2013).

O cookie de pupunha ainda encontra-se como uma alternativa saudável, podendo facilmente ser substituído de outros tipos de biscoitos.





O CURSO



O curso de Tecnologia em Alimentos tem a preocupação de instigar nos alunos a importância da biodiversidade amazônica, sempre utilizando materiais da nossa terra como matéria-prima, por isso os projetos desenvolvidos no laboratório de alimentos têm como visão a elaboração de produtos com a utilização da flora Amazônica.

Desde o início do curso, somos conduzidos a desenvolver pesquisas com enfoque no desenvolvimento econômico e social da nossa região. Fazer parte do curso de Tecnologia em Alimentos é levar consigo sempre a missão de representar o Amazonas em todos os trabalhos, valorizando o Estado.





O CURSO



O curso tem como objetivo formar profissionais qualificados para atuar em diversas áreas, tais como: Indústrias alimentícias de produtos agroindustriais, empresas de armazenamento e distribuição de alimentos, empresas do ramo alimentício como cozinhas industriais, restaurantes, hotéis, supermercados, frigoríficos, laboratórios de análises físico-químicas, microbiológicas e microscópicas; Instituições de inspeção sanitária, entre outros.

O tecnólogo em Alimentos é o profissional apto para atuar nas diversas áreas que envolvam a alimentação humana, sempre levando consigo a responsabilidade social e ecológica acerca da produção alimentícia, além de sempre valorizar a Amazônia.

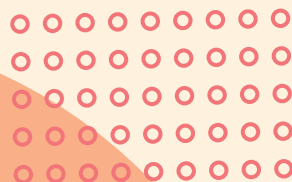




INSTITUTO FEDERAL
Amazonas
Campus Manaus Centro



AGRADECIMENTOS



É com imensa felicidade que expressamos nosso reconhecimento a todos que contribuíram para o desenvolvimento deste trabalho. A Prof.^a Dr^a Lúcia Schuch Boeira, juntamente com a Teodora Tânia Dutra dos Santos. Agradecemos ao coordenador Erlison Soares Lima, que acreditou no projeto e foi de uma importância ímpar para dirigir o projeto com êxito até o resultado esperado e, por último, mas não menos importante, agradeço ao companheirismo da Camilla Gomes, que me ajudou desde o início no desenrolar do projeto.

