

Buttercoffee



MARGARINA VEGETAL À BASE DE POLPA DE ABACATE

PÚBLICO-ALVO

- São as pessoas interessadas em consumir comidas saudáveis;
- Pessoas que não tenham tempo para o preparo das mesmas;
- Pessoas que buscam alternativas práticas.

PATOLOGIA

- Insuficiência cardíaca;
- Deficiência de magnésio;
- Doença de Crohn;
- Dislipidemia;
- Redução do colesterol;
- Resistência à insulina em pacientes com diabetes mellitus tipo 2.

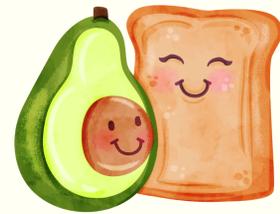
TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 15 porções			
Porção: 10 g (1 colher de sopa)			
	100 g	10 g	%VD*
Valor energético (kcal)	115	12	1
Carboidratos (g)	5,8	0,6	0
Açúcares totais (g)	0,6	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	1,2	0	0
Gorduras totais (g)	14	1,4	2
Gorduras saturadas (g)	4,6	0,5	3
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	6,1	0,6	2
Sódio (mg)	0	0	0
Vitamina E (mg)	30	3	20

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

INGREDIENTES

- Polpa de abacate q.s;
- Óleo de coco;
- Matcha;
- Emulsificante;
- Sorbato de potássio;
- Vitamina E (tocoferol).



VIDA DE PRATELEIRA

- Lacrada aproximadamente - 30 dias na geladeira
- Após aberta para consumo- 1 a 3 dias na geladeira.



MÉTODO DE CONSERVAÇÃO

Conservar em local refrigerado (2°C á 8°C).



EMBALAGEM/RÓTULO



Integrantes:
 Alícia Maria Custódio de Oliveira RA: 22001261
 Lavínia Maria Marques Silva RA: 22000030
 Maria Izadora Zerbini Cunsetini RA: 22001381
 Noemy Gabrielli Campos RA: 22000043
 Sarah Fernandes Danziger RA: 22001438
 Sthefany Ribeiro Pinheiro RA: 21000906

Profª Drª Ana Paula Rosa Da Silva Camargo

REFERÊNCIAS

OLIVEIRA, André Felipe Francisco; OLIVEIRA, João Marcelo de Almeida; DE ALMEIDA, Fábio Donizetti; BLUMER, Sílvia. Aumento da vida de prateleira do abacate Hass com o uso de Serenade (Bacillus subtilis). Trabalho de Conclusão de Curso. 2023.
 OLIVEIRA, M. et al. Estatística Cardiovascular - Brasil 2021. Revista da Sociedade Brasileira de Cardiologia, volume 118, número 1, p. 115-373, 2022.
 WANG, T. et al. Effect of magnetic field with different dimensions on quality of avocado puree during frozen storage. International Journal of Food Science and Technology, v. 57, n. 3, p. 1698-1707, 2022.

