

# PROJETO INTEGRADO DE ANÁLISES TOXICOLÓGICAS E DE ALIMENTOS

AÇAÍ E COCO

# BEAUTY BLEND

BEBIDA FUNCIONAL



## Surgimento da Ideia:

A ideia do *Beauty Blend* surgiu ao pensarmos em uma bebida inovadora, na qual misturaríamos alimentos funcionais que todos os integrantes do grupo gostassem e se identificassem com o que estava sendo produzido em aula.

## Método de Conservação:

Armazenar em condições adequadas de temperatura (2 a 8 °C no refrigerador).

Forma orgânica com a função de transmitir uma sensação de conforto e familiaridade. Curvas tendem a ser vistas como femininas, e foram o complemento ideal para um logotipo voltado à beleza, refletem os sentimentos de felicidade e alegria.

A cor dourada, em complemento com a forma orgânica, desperta novas esperanças, transmite alegria e leveza. A cor produz a sensação de brilho e constrói confiança, persuasão e inteligência.

Ingredientes principais presentes na fórmula.



"Beauty" quer dizer "Belo ou Beleza" "Blend" quer dizer "Mistura". A ideia desta denominação fantasia surgiu pois a bebida desenvolvida é uma "mistura da beleza".

Denominação de venda definida segundo legislação atual.

## Público-Alvo:

Abrange homens e mulheres de 16 a 70 anos que se preocupam com sua saúde e bem-estar, valorizam produtos naturais e funcionais que promovem o fortalecimento muscular e ajudam na prevenção da sarcopenia. Além disso, que estão interessados em antioxidantes para combater os radicais livres.

## Patologia:

Sarcopenia, que se trata de uma condição definida pela perda de massa e função do músculo esquelético.



## Lista de Ingredientes:

Polpa de açaí, água de coco *in natura*, mel de abelha, colágeno hidrolisado em pó, moringa em pó, conservadores (ácido ascórbico em pó).

Figura 1- Ác. ascórbico, colágeno e pó de moringa.

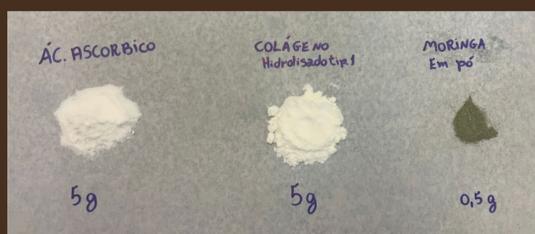


Figura 3- Mel.



Figura 2- Último protótipo realizado.

## Tabela Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 01			
Porção: 300 mL			
	100 mL	300 mL	%VD*
Valor energético (Kcal)	203,4	610,2	30,5
Carboidratos totais (g)	43,5	130,5	43,5
Açúcares totais (g)	3,7	11,1	
Proteínas (g)	4,0	12,0	15,9
Gorduras totais (g)	1,4	4,2	7,8
Fibra alimentar (g)	4,3	12,9	51,6
Sódio (mg)	7,8	23,4	0,9

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção

Não contém quantidades significativas de: Açúcares adicionados, gorduras saturadas e gorduras trans

Ana Carolina Souza Ferreira RA: 22000070  
Ariane Gomes Ferreira RA: 22001322  
Isabela Maria Ferreira RA: 22001341  
Pedro Henrique Contini Parra RA: 22000413  
Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Ana Paula Rosa da Silva Camargo

Referências:  
VAZ, T. L.; TAGLIAPIETRA, B. L.; SCHUCH, N. J.; BLASI, T. C.; MARGUTTI, K. M. de M. Consumo de proteínas e sua relação com a sarcopenia em idosos. *Disciplinarum Scientia | Saúde*, v. 17, n. 1, p. 41-51, 2017.  
VISSER, M., SCHAAP, L. A. Consequences of sarcopenia. *Clin Geriatr Med*, v. 27, p. 387-399, 2011.  
WALZEM, R. L. Functional Foods. *Trends in Food Science and Technology*, v. 15, p. 518, 2004.