

FARINHAS NÃO CONVENCIONAIS: DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA

Congresso Brasileiro Online em Saúde e Alimentos, 8ª edição, de 14/06/2021 a 16/06/2021

ISBN dos Anais: 978-65-89908-37-1

FREITAS; Maria Cristina Jesus ¹, SANTOS; Priscila Machado Cerqueira ²

RESUMO

Considerado ingrediente base da alimentação nacional, a farinha de trigo, sobretudo a designada pela legislação brasileira como especial ou de primeira, a qual é obtida do cereal limpo, desgerminado e com baixíssimo teor de cinzas (0,65g%) em base seca, e temido pelos consumidores que buscam alimentos saudáveis, por ser refinado, de alta concentração de carboidratos digeríveis, portanto pobre em fibra alimentar e amido resistente. É nesse cenário, então, que a utilização de farinhas não convencionais ricas em carboidratos não disponíveis (fibra alimentar -FA e amidos resistentes -AR) e minerais conquistaram espaço no mercado e na indústria. As farinhas não convencionais elaboradas a partir de resíduos de frutas e hortaliças, utilizadas nas indústrias alimentícias, são geralmente desprezadas e podem ser utilizadas para enriquecer alimentos, a saber: sementes (abóbora e baru); fruto verde (banana) e pinhão. A partir das evidências científicas existentes em relação aos benefícios nutricionais dessas partes botânicas não convencionais, objetivou-se desenvolver e caracterizar físico-quimicamente Farinha de Semente de Abóbora (FSA), Farinha de Semente Baru (FSB), Farinha da Biomassa de Banana Prata Verde (FBBPV) e Farinha de Pinhão (FPi). As farinhas foram desenvolvidas por desidratação das partes dos vegetais em estufa ventilada a 65-68 °C / 18 a 24h. As determinações das características físico-químicas (umidade, minerais, pH e fibra alimentar) seguiram metodologias propostas pelo Instituto Adolfo Lutz, 2008 e o teor de amido resistente foi estimado a partir de trabalhos publicados (Ramos *et al*, 2009; Fontinha e Correia, 2010 e Rainond e Ezequiel, 2014). Os rendimentos das farinhas foram de 5% para as sementes (abóbora e baru), 17% para a banana e 1,8% para o pinhão. Todas as farinhas apresentaram teor de umidade menor que o recomendado na legislação vigente, o qual é de, no máximo, 14% para farinha de trigo e pH adequado ao padrão de identidade variando de 5,30 a 6,53 demonstrando segurança microbiológica e estabilidade de armazenamento dos produtos. Os teores de minerais variaram de 2,50 a 3,12 g% sendo maiores que os descritos na legislação pela Anvisa, o qual é de até 2,15 g% para farinha integral. É sabido que essa análise é utilizada como referência em farinhas para extração de subprodutos e propriedades funcionais. E por fim, de grande relevância é a quantidade de carboidratos não digeríveis (FA e AR) encontrados nessas farinhas não convencionais: FSA 25,50g%; FSB 13,4 g%; FBBPV 20,97 g% e FPi 13,14 g%, sendo classificadas segundo a legislação como produtos com elevado teor em fibra alimentar. Suas frações, por sua vez, estão ligadas a compostos fenólicos, ambos amplamente estudados por interferirem

¹ Professora Aposentada-UFRJ, cristina@nutricao.ufrj.br

² Professora do Centro Universitário Celso Lisboa-RJ, priscilamac@yahoo.com.br

positivamente em diversos eventos no metabolismo dos lipídeos e carboidratos, bem como na microbiota intestinal e na fisiologia do aparelho digestório. Vê-se, portanto que as farinhas não convencionais apresentaram perfis físico-químicos satisfatórios e adequados para estabilidade antes e durante o armazenamento, de potencial funcional e possibilidade de aplicação na tecnologia de alimento.

PALAVRAS-CHAVE: Farinhas, Fibra alimentar, Amido resistente, físico-químicas

¹ Professora Aposentada-UFRJ, cristina@nutricao.ufrj.br

² Professora do Centro Universitário Celso Lisboa-RJ, priscilamac@yahoo.com.br