

AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E DO POTENCIAL ANTIOXIDANTE E DAS FARINHAS DE MILHO EXTRUSADAS CONTENDO PIMENTA-ROSA (*SCHINUS TEREBINTHIFOLIUS*).

Jéssica Louise VERDI¹ ; Farayde FAKHOURI²; José Luis ASCHERI; Maria VIEIRA ²; Sabrina ZANATTA¹; Silvia MARTELLI³

¹Acadêmica de Engenharia de Alimentos da UFGD, Bolsista do PIBITI da UFGD; ² Professora FAEN/FCA; ³Orientadora, Professora FAEN. E-mail :jeh.verdi@gmail.com¹,farayde@gmail.com², ascheri@ctaa.embrapa.br, mariavieira@ufgd.edu.br², sa_zanatta@hotmail.com¹, smmartelli@gmail.com³.

A pimenta-rosa (*Schinus terebinthifolius*) é conhecida como aroeira-falsa. É uma árvore de porte médio, monóica, de folhas compostas e aromáticas sendo utilizada principalmente na medicina popular, no tratamento de reumatismo, dores, gengivite e febre. Muitos dos efeitos benéficos atribuídos à espécie estão associados à presença de compostos fenólicos, os quais conferem a ela propriedades antioxidantes. A utilização dos frutos secos de pimenta-rosa tem sido bastante difundida, sendo um produto de alto valor mercadológico. O presente trabalho teve por objetivo estudar os efeitos da adição de sementes de pimenta-rosa na composição centesimal e nas propriedades funcionais de farinhas a base de milho obtida por extrusão. As formulações testadas foram preparadas a partir de uma mistura de milho adicionado de semente de pimenta rosa nas proporções: 50 g de semente/450g de milho (50G);100g semente/400g de milho (100G), 150g semente/350g milho (150G) e farinha casca (FC) . As quatro formulações testadas foram processadas em extrusora mono-rosca com controle de temperatura nas diferentes zonas de aquecimento e velocidade do parafuso regulável. A composição centesimal das amostras foi avaliada segundo metodologias do Instituto Adolfo Lutz. A avaliação da atividade antioxidante foi realizada utilizando a metodologia baseada na supressão de radicais livres de ABTS. Trolox foi utilizado como padrão. As concentrações de lipídeos foram: FC 11,0% ; 100G de 11,1%; 150G de 10,9 % e 50 G de 11,0%. Proteína da FC foi de 0,016% e das outras formulações foram de 0,017% e as cinzas encontradas foram de 2% para FC; 3% para 100G; 4% para 150G e 0,9% de 50G. Os carotenóides da farinha 150G foram de 16784 mg/100g; FC de 23972mg/100g; 50G foi de 49363 mg/100g; 100G foi de 61475 mg/100g. O conteúdo de umidade encontrado foi de 9,91% na formulação 100G; 9,19% na FC; 8,03% na 150G e 8,27% na 50G. As fibras encontradas foram de 9,79% na 150G; 9,30% na FC; 7,93% na 100G e 9,35% na 50G. Os teores de carboidratos foram de 70,65 % na FC; 67,26% na 150G; 68 % na 100G e 71,32 % na 50G. As farinhas apresentaram atividade antioxidante. Os resultados demonstraram que é possível obter farinhas funcionais a base de milho e pimenta-rosa por extrusão, sendo que a adição de pimenta-rosa,tornou a farinha um alimento rico em antioxidantes naturais, além de um elevado valor nutricional.

Palavras-chave: Farinha; Alimentos Funcionais; Extrusão.

Agradecimento: ao CNPq pelo auxílio financeiro que possibilitou a realização deste trabalho.