UTILIZAÇÃO DE ROSELLA (HIBISCUS SABDARIFFA L.) NA ELABORAÇÃO DE ALIMENTOS

Luana Teixeira Daleaste (nana_td_xd@hotmail.com)

Luan Gustavo Dos Santos (luan_ocz@live.com)

Maria Do Carmo Vieira (mariavieira@ufgd.edu.br)

Farayde Matta Fakhouri (farayde@gmail.com)

Silvia Maria Martelli (silviamartelli@ufgd.edu.br)

Hibiscus sabdariffa L. (Malvaceae) é uma planta medicinal, originária da Índia, Sudão e Malásia. Possui diversos codinomes como “azedinha, vinagreira, quiabo-da-guiné, rosella e/ou rosélia”. Sua composição benéfica é composta de betacaroteno, licopeno, polifenóis e antocianinas, responsáveis pela coloração avermelhada dos cálices da planta. Também é encontrado um alto valor de vitamina C, ácido málico, alcaloides e ácido cítrico na planta. A elaboração de produtos funcionais com a utilização de diferentes e inovadores ingredientes vem tomando espaço no mercado brasileiro, devido ao aumento da preocupação com a saúde por parte dos brasileiros, que passaram a buscar alimentos nutritivos, seguros e saudáveis. As antocianinas, responsáveis pela sua coloração, são antioxidantes naturais que podem enriquecer alimentos produzidos com Rosella. O objetivo deste trabalho foi utilizar a Rosella no desenvolvimento de produtos, tanto na forma de farinha quanto na forma de extrato. A colheita foi feita no Horto de Plantas Medicinais da UFGD, a higienização, secagem, análise centesimal da farinha e o desenvolvimento dos produtos foram feitos nos laboratórios da UFGD. Foram então desenvolvidos os seguintes produtos: linguiça suína com extrato de Rosella substituindo o corante; duas formulações de quibe com 5% e 10% de farinha de Rosella substituindo o trigo para quibe; calda de extrato de Rosella; bala de goma com extrato de Rosella; e bolo com 5% da farinha de trigo substituída pela farinha de Rosella. Os produtos foram elaborados baseados em formulações padrão, para observar aparência, textura, cor e sabor. Os pré-testes demonstraram que a elaboração dos produtos cárneos é inviável devido à elevada acidez que a Rosella possui, formando uma textura esfarelada, quebrando a liga da carne. A calda e a bala tiveram ótima aparência, sabor e textura agradáveis, o que já era esperado, pois a acidez da matéria-prima permite a formação de gel. O bolo também teve aparência, sabor e textura agradáveis, e, adicionado da calda resultou em uma combinação interessante, o que despertou o interesse em levar adiante o produto para ser analisado físico-química e sensorialmente em um novo trabalho. Concluiu-se então, que a Rosella possui um grande potencial de aplicação no desenvolvimento de produtos de confeitaria e panificação, o que futuramente pode resultar na popularização desta planta na alimentação humana.

Palavras-chave: rosella, farinha, extrato