ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE FARINHA DE ROSELLA (HIBISCUS SABDARIFFA)

Luan Gustavo Dos Santos (luan_ocz@live.com)

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

Luana Teixeira Daleaste (nana_td_xd@hotmail.com)

Maria Do Carmo Vieira (vieiracm@terra.com.br)

Farayde Matta Fakhouri (farayde@gmail.com)

A busca de qualidade de vida envolve uma alimentação correta e regrada de alimentos que dispõem de compostos que retardam o envelhecimento celular. Os produtos classificados como alimentos funcionais, geralmente oferecem compostos de ácidos graxos e antioxidantes, nos quais compõe frutas e hortaliças. A Hibiscus sabdariffa L. é uma planta originada da Índia, Sudão e Malásia, seus cálices são constituídos de betacaroteno, licopeno, polifenóis, vitamina C e antocianinas, responsáveis pela sua coloração avermelhada. O objetivo deste trabalho foi obter uma farinha funcional a partir dos cálices de rosella, a fim de manter o máximo das características benéficas da planta in natura. Para isso, os cálices colhidos no horto da UFGD, foram higienizados e dispostos a uma estufa de bandeja à 60ºC durante 24 horas. Posteriormente, os cálices secos, foram moídos por um moinho de facas, obtendo a farinha de rosella. Foram realizadas análises físico químicas para a determinação do conteúdo nutricional da planta. Na pretensão de se obter uma farinha que mantenha suas características sensoriais e físico químicas, realizou análises de vida útil de prateleira, onde consistiu na utilização de 3 embalagens diferentes (polietileno de baixa densidade, nylon poli de 5 camadas para selagem à vácuo e de poliéster laminado tipo Zip-Lock) para que se possa analisar a melhor forma de armazenar a farinha. A análise consistiu na avaliação da degradação de compostos como antocianina, cor e as variações no pH e acidez da farinha. Portanto, a analise durou 180 dias, sendo realizada quinzenalmente. Para aprimorar a determinação da durabilidade da farinha, foi realizada a determinação de isotermas de sorção, onde, consiste na determinação de uma curva que relaciona a atividade de água (Aw) e o seu teor de umidade. Para o experimento utilizou o método de dessecadores, nos quais, em seu interior possuía soluções saturadas de Cloreto de Lítio, Cloreto de Magnésio, Brometo de Sódio, Nitrato de Amônio, Nitrato de Sódio, Cloreto de Sódio e Cloreto de Potássio. A farinha foi exposta a essas soluções em copos plásticos e à uma temperatura de 30 °C por um período de 6 semanas, na qual, se obteve peso constante. Através das análises obtidas, foi possível verificar a grande estabilidade da farinha de rosella, na qual, pode ser aplicada na produção de massas substituindo partes de farinha de trigo (diminuindo a quantidade de glúten), na produção de doces que necessitam de um pH baixo como geleias e balas. Também pode-se pensar na aplicação da farinha para substituir corantes artificiais e sintéticos, já que a cor obtida nos extratos é bem atrativa e ao longo do tempo, a cor, não sofreu grandes variações, demonstrando que uma pequena quantidade de antocianinas presentes na farinha foi degradada.

Palavras-chave: Rosella, antocianina, farinha, antioxidante, isotermas.