DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO DE MASSAS ALIMENTÍCIAS COM PLANTA ALIMENTÍCIA NÃO CONVENCIONAL (PANC)

Sarah De Souza Araújo (sarah_de_souza@yahoo.com.br)

Samuel Rodrigues Navarro (samuelrnavarro@gmail.com)

Priscila De Souza Araújo (pry_rj@hotmail.com)

Aline Janaina Giunco (alinejgiunco@gmail.com)

Eliana Janet Sanjinez Argandoña (elianaargandona@ufgd.edu.br)

O macarrão além de ser popular em todo o mundo é considerado um alimento básico em muitas nações, inclusive no Brasil. Tradicionalmente, o principal ingrediente utilizado na elaboração da massa é a farinha de trigo. No entanto, muitas vezes é enriquecido com outros ingredientes para melhorar seu valor nutricional. Nesse contexto, as Plantas Alimentícias não Convencionais (PANCs) apresentam teores de fibras e proteínas em quantidades maiores que as convencionais. Porém, a adição de outro tipo de farinha ou ingrediente pode influenciar na qualidade tecnológica do macarrão. Diante disso, o objetivo do estudo foi avaliar a influência da adição da farinha de Xanthossoma saggitifolium L. Schott nas qualidades de massas alimentícias. Foram desenvolvidos três formulações de massas alimentícias de acordo com o delineamento experimental: massa fresca com adição de farinha de folhas cruas de taioba (F1), farinha de folhas cozidas (F2) e uma formulação padrão sem adição de farinha de taioba (FP). Para elaborar F1 e F2, utilizou-se respectivamente 15g de farinha de folhas cruas e 15g de farinha de folhas cozidas para 100g do total de ingredientes. As massas foram obtidas a partir da homogeneização dos ingredientes (farinha de trigo, farinha de taioba, sal, ovo e água), amassamento, e posterior laminação e trefilagem em formato talharim. Em amostras de cada formulação, foram realizadas análises que indicam a qualidade das massas: tempo ótimo de cozimento, aumento de massa e volume e perda de sólidos solúveis. Com exceção do tempo ótimo de cozimento, os demais parâmetros foram analisados em triplicata, e os resultados expressos em porcentagem. As comparações dos valores médios entre os grupos foram realizadas pela análise de variância (ANOVA) e as diferenças comparadas pelo teste de Tukey ao nível de 5% de significância com auxílio do programa Statitica versão 8.0. Observou-se que o tempo ótimo de cozimento da massa F2 (4 min.) foi inferior as massas FP (12 min.) e F1 (7 min.). A F2 apresentou significativamente maior aumento de massa (240% ± 1,69) e volume

(156%) em comparação a FP (108% ± 0,58; 200%) e F1 (146% ± 0,58; 156%), o que indica que os ingredientes introduzidos na receita do produto podem influenciar suas propriedades. Os valores encontrados na determinação das perdas de sólidos solúveis apresentaram diferença significativa, sendo a F1 a que apresentou maior perda (3,09% ± 0,03) e FP menor (0,57% ± 0,02). A presença de proteínas e as ligações moleculares do amido podem influenciar a perda de sólidos durante a cocção. Os resultados mostraram que as massas adicionadas com farinha de taioba apresentaram boa qualidade, e a adição influenciou as propriedades de qualidade das massas. Mais estudos são necessários para verificar a aceitabilidade.