



## **QUALIDADE DE FARINHA INTEGRAL DE TRIGO MOURISCO**

**PINTO, Vinicius Duarte**<sup>1</sup> (viniciusduarte@gmail.com); **SHOENINGER, Vanderleia**<sup>2</sup> (VShoeninger@ufgd.edu.br); **DIAS, Lucas Mingotti**<sup>3</sup> (lucasmingotti@hotmail.com); **JARA, Priscila Aryele**<sup>3</sup> (priscilaaryelejara@hotmail.com); **NETO, André Niciporenco**<sup>4</sup> (andrenici31@outlook.com); **FERRAZ, Lucas Rodrigues**<sup>5</sup> (lucas.rodrigues.ferraz@hotmail.com).

<sup>1</sup> Bolsista PIBIC do curso de Engenharia Agrícola da UFGD – Dourados;

<sup>2</sup> Docente do curso de Engenharia Agrícola da UFGD – Dourados;

<sup>3</sup> Engenheiro Agrícola – Dourados;

<sup>4</sup> Discente do curso de Engenharia Agrícola da UFGD – Dourados;

<sup>5</sup> Discente do curso de Agronomia da UFGD – Dourados.

Os grãos de trigo mourisco (*Fagopyrum esculentum* Moench), também conhecido como trigo sarraceno ou buckwheat, é um alimento rico nutricionalmente e sua farinha não apresenta proteínas formadoras de glúten em sua composição. Essa é uma característica interessante deste pseudocereal, o que o torna de grande valia para o consumo de pessoas que apresentam alguma intolerância e/ou alergia, além daquelas portadoras de doença celíaca. Dessa forma o objetivo desta pesquisa foi realizar a caracterização tecnológica e nutricional de farinha integral de trigo mourisco. Foram empregados grãos da cultivar IPR 92 Altar produzidos na Fazenda Experimental da UFGD, previamente selecionados e secos, e então submetidos à moagem. Foram usados na moagem grãos inteiros de trigo mourisco (tegumento e cotilédone), seguida da separação em peneiras 0,210 mm, resultando em farinha de granulometria fina de aspecto integral. Foram então testadas as características de qualidade: teor de água, atividade de água, pH, acidez, cor, microscopia, determinação do conteúdo de proteína bruta e teor de material mineral (cinzas). Os dados foram avaliados quanto ao índice médio, resultante de quatro repetições. O conteúdo de cinzas médio foi de 1,25% o que enquadrou a farinha no tipo 2 de acordo com a legislação brasileira. A atividade de água foi de 0,5015 e o teor de água médio, 12,08%. A análise de microscopia eletrônica de varredura evidenciou a composição com fragmentos muito pequenas de material, com presença de grânulos de amido bem organizados, com tamanho entre 5, 58 e 10  $\mu\text{m}$ . O índice de proteínas foi de 6,68%; e o pH e acidez foram de 6,36 e 6,2%, respectivamente, garantem assim a estabilidade química à farinha. Quanto a cor, verificaram-se valores médios para as coordenadas  $L^*$ ,  $a^*$  e  $b^*$  de 79,95; 1,84 e 8,79; respectivamente, evidenciando-se a tonalidade mais escurecida devido a presença de pontos escuros da casca do grão que é marrom escura. Por fim, considerou-se que a farinha integral de grão inteiro de trigo mourisco apresentou qualidade como matéria-prima a ser incorporada à processos de panificação e processamento.

**Palavras-chave:** *Fagopyrum esculentum*, pseudocereais, livre de glúten

**Agradecimentos:** A Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD) e ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pela concessão de bolsa de iniciação científica ao primeiro autor.