



DESENVOLVIMENTO, PRODUÇÃO E ANÁLISES DE MASSA ALIMENTÍCIA MISTA DE FARINHAS DE TRIGO E ORA-PRO-NÓBIS (PERESKIA ACULEATA MILL)

Thais Mulato Calabrez Freitas (mulatothais@gmail.com)

Bruna Menegassi (brunamenegassi@ufgd.edu.br)

O Brasil é um dos maiores consumidores de massa alimentícia do mundo. Este alimento se destaca por sua riqueza de carboidrato, porém é deficitário em proteínas e outros nutrientes necessários para manter nosso organismo saudável. O objetivo foram desenvolver e produzir massa alimentícia mista de farinhas de trigo e ora-pro-nóbis em diferentes proporções; elaborar a informação nutricional e realizar análises de qualidade da mesma. A metodologia foram realizados testes preliminares e definidas três formulações de farinhas mistas, sendo elas: 10%, 20% e 30% de farinha de ora-pro-nóbis. A informação nutricional da massa alimentícia foi elaborada por meio de tabelas de composição de alimentos. Para analisar a qualidade da massa alimentícia foram realizadas análises de aumento de volume, aumento de massa, rendimento, tempo de cozimento, textura (atributo maciez). A massa alimentícia mista composta por 30% de ora-pro-nóbis apresentou resultados expressivos em relação à massa sem farinha de ora-pro-nóbis, resultando em 45,4g/100g de proteína, 20,3g/100g de fibra alimentar e 17,9mg/100g de ferro. Uma massa alimentícia sem ora-pro-nóbis apresenta em torno de 31g/100g de proteína, 5,9g/100g de fibra alimentar e 3,2mg/100g de ferro. Apesar desses resultados satisfatórios, essa formulação de massa obteve resultados de controle de qualidade inferior ao das outras massas elaboradas com 10% e 20% de farinha de ora-pro-nóbis. Em termos de rendimento, obtivemos resultados de 188%, 176% e 158%, respectivamente para as massas com 10%, 20% e 30% de farinha de ora-pro-nóbis. Em termos de aumento de massa obtivemos resultados de 88%, 76% e 58%, respectivamente para as massas com 10%, 20% e 30% de farinha de ora-pro-nóbis. Em termos de aumento de volume obtivemos resultados de -60%, -42% e -24%, respectivamente para as massas com 10%, 20% e 30% de farinha de ora-pro-nóbis. Diante disso, concluímos que a formulação de massa contendo 20% de farinha de ora-pro-nóbis obteve melhores resultados nas análises de qualidade. Nessa formulação destaca-se o seu valor nutricional de proteínas (40,6g/100g) e de magnésio (361,3mg/100g), valores superiores ao de uma massa sem ora-pro-nóbis (31g/100g e 84mg/100g, respectivamente). Dessa forma, conclui-se que a massa com 20% de ora-pro-nóbis apresentou resultados satisfatórios. Faz necessário, no entanto, a realização de análise sensorial para comprovar o potencial de mercado da massa alimentícia produzida. Agradeço ao CNPq (Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico), pela bolsa de pesquisa que possibilitou a realização deste trabalho.