

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

ARAÚJO, Sarah de Souza Araújo<sup>1</sup> (sarah\_de\_souza@yahoo.com.br); NAVARRO, Samuel Rodrigues<sup>2</sup> (samuelnavarro@gmail.com); ARAÚJO, Priscila de Souza<sup>1</sup> (pry\_rj@hotmail.com); GIUNCO, Aline Janaina<sup>3</sup> (alinegiunco@gmail.com); SANJINEZ, Eliana Janet -Argandonã<sup>4</sup> (elianaargandonã@ufgd.edu.br).

<sup>1</sup>Discente do Programa de Pós-Graduação em Ciências e Tecnologia de alimentos da UFGD – Dourados;

<sup>2</sup>Discente da Escola Estadual Presidente Vargas e orientado do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica para o Ensino Médio (PIBIC-EM CNPq/UFGD 2017-2018);

<sup>3</sup>Discente do Programa de Pós-Graduação em Biotecnologia e Biodiversidade da UFGD

<sup>4</sup>Docente do curso de Engenharia de Alimentos e Programa de Pós-Graduação da UFGD.

### INTRODUÇÃO

O macarrão além de ser popular em todo o mundo é considerado um alimento básico em muitos países, 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.

### OBJETIVO

Avaliar a influência da adição da farinha de *Xanthossoma saggitifolium* L. Schott na qualidade das massas alimentícias.

### MATERIAS E MÉTODOS

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)



Formulação padrão sem adição de farinha de taioba (FP).

Para elaborar F1 e F2, utilizou-se respectivamente:

- 15g de farinha de folhas cruas
- 15g de farinha de folhas cozidas para 100g do total de ingredientes.

As massas foram obtidas a partir das seguintes etapas:

Homogeneização dos ingredientes (farinha de trigo, farinha de taioba, sal, ovo e água)

Amassamento

Laminação

Trefilagem formato talharim

**Agradecimentos:** Ao CNPq e UFGD pela bolsa de iniciação científica ao segundo autor.

geppacblog.wordpress.com



Grupo de Estudo em Produtos e Processos Agroindustriais do Cerrado - GEPPAC -  
"Ciência . Tecnologia . Desenvolvimento . Sustentabilidade"

Realização:

**UFGD**  
Universidade Federal da Grande Dourados

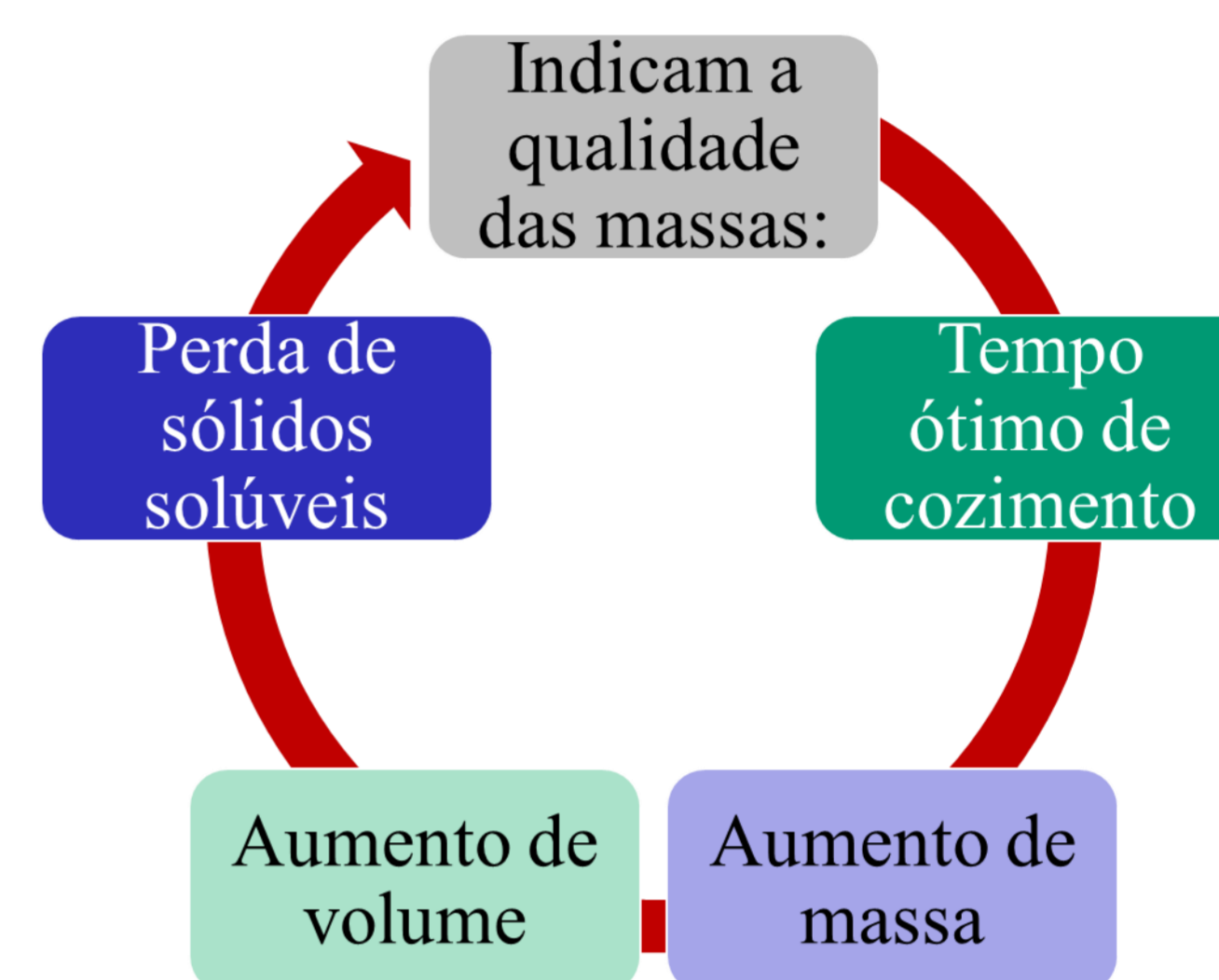
**UEMS**  
Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul

Parceiros:

**CAPES**

**CNPq**  
Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico

Em amostras de cada formulação, foram realizadas análises



Os parâmetros foram analisados em triplicata. As comparações dos valores médios entre os grupos foram realizadas pela análise de variância e as diferenças comparadas pelo teste de Tukey ao nível de 5% de significância.

### RESULTADOS

- O tempo ótimo de cozimento da massa elaborada com farinha de folha de taioba cozida F2 foi de 4 min, inferior ao tempo para as massas com farinha de folhas de taioba crua F1 (7 min) e sem taioba, FP (12 min.).
- A massa F2 apresentou maior aumento de massa (240% ± 1,69) e de volume (156%) em comparação à massa F1 (146% ± 0,58; 156%) e FP (108% ± 0,58; 200%), o que indica que a adição de farinha de taioba influenciou nas propriedades da massa. A Farinha de folhas de taioba cozida favoreceu à absorção de água durante a cocção.
- Os valores encontrados na determinação da perda 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). As proteínas e as ligações moleculares do amido podem influenciar a perda de sólidos durante a cocção.

### CONCLUSÃO

A incorporação da farinha de folha de taioba crua ou cozida na elaboração de talharim influenciou nas propriedades da massa alimentícia, sendo considerados de boa qualidade. Porém, mais estudos são necessários para verificar a aceitabilidade e as propriedades viscoelásticas.

**Palavras-chave:** Talharim, *Xanthossoma saggitifolium* L. Schott, qualidade tecnológica.

