Engenharia de Alimentos

# FARINHAS NÃO CONVENCIONAIS UTILIZADOS NA PANIFICAÇÃO EM SUBSTITUIÇÃO À FARINHA DE TRIGO

JONATAS HENRIQUE GUIMARAES BRAGA - 10º período de Engenharia de Alimentos, DCA, PIBIC/UFLA.

Joelma Pereira - - DCA - UFLA - Orientadora - Orientador(a)

**Resumo**

O trigo possui qualidades únicas que compreendem a sua capacidade em formar o glúten, massa viscoelástica composta pelas proteínas gliadina e glutenina, formando uma estrutura capaz de aprisionar o CO2 durante a fermentação, possibilitando o preparo de pães com fermento e outros produtos de panificação. O pão francês, por exemplo, utiliza a farinha de trigo como matéria-prima. Sua produção, feita a partir de ingredientes simples (farinha de trigo, água, fermento e sal), é muitas vezes questionada devido à falta de componentes nutritivos essenciais, tais como fibras, vitaminas e minerais, que são perdidos durante o beneficiamento do trigo. Baixa ingestão de fibras, vitaminas e minerais é uma constante na população brasileira. Por conta disso, nos últimos anos tem aumentado cada vez mais o interesse por alimentos que agreguem mais à saúde do consumidor, que proporcionem benefícios nutricionais, dietéticos e funcionais específicos. Além disso, problemas de saúde como alergia e intolerância ao glúten têm sido uma preocupação crescente em todo mundo. Sem mencionar a enorme dependência do Brasil pelo trigo importado, pois o país não é autossuficiente na produção desse cereal. Com isso é necessário pesquisas de farinhas que possam substituir parcial ou totalmente a farinha de trigo resultando em produtos de panificação com boas qualidades tecnológica, nutricional e sensorial. Esse estudo tem como objetivo fazer uma revisão bibliográfica de pesquisas realizadas atualmente na produção de novos produtos com farinhas não convencionais em substituição à farinha de trigo na panificação. Foram encontrados diversos trabalhos utilizando farinha de chia, farinha de quinoa, farinha de banana, farinha de outras frutas e vegetais.

Palavras-Chave: Enriquecimento nutricional, Novos produtos, Segurança alimentar.
Instituição de Fomento: Universidade Federal de Lavras

Link do pitch: https://www.youtube.com/watch?v=26F5SnZ7baY