

Engenharia de Alimentos

PÃO DE TARO, SOJA E POLVILHO: UM ALIMENTO ALTERNATIVO

Núbia Aparecida de Jesus Geraldo - 9º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/CNPq

Juliana Santos Marques - Coorientador DCA, UFLA.

Joelma Pereira - Orientador DCA, UFLA. - Orientador(a)

Resumo

A panificação com uma história de milhares de anos referência de alimentação para quase todas as culturas do mundo. No Brasil é um setor muito importante que fornece grandes demandas, começando dos tradicionais pães franceses, bolos, roscas a produtos mais elaborados e destinados à populações específicas, como celíacos, intolerantes à lactose, intolerantes e alérgicos ao glúten. O propósito deste trabalho é desenvolver um novo produto de panificação, que atenda às necessidades nutricionais de pessoas intolerantes ao glúten e à lactose. O experimento foi desenvolvido na Universidade Federal de Lavras, no Laboratório de Grãos, Raízes e Tubérculos (LGC) do Departamento de Ciência dos Alimentos (DCA). Executado em duas partes, o experimento começou com a elaboração do pão de taro, determinando a sua melhor formulação, que consistiu de 1,969 g de taro, 720 g de soja, 576 g de polvilho doce, 300 g de polvilho azedo, 7,2 g de cúrcuma, 12 g de sal e água até dar consistência. Na segunda parte foram feitas as definições físico-químicas com a análise da composição centesimal (umidade, lipídios, proteína, fibra bruta, cinzas e carboidratos), de acordo com o Instituto Adolf Lutz (2008). Com base na matéria integral foram calculados os resultados de cada análise, em g 100 g⁻¹, sendo: umidade com média de 15,04; lipídios 5,06; proteína 10,54; cinzas 1,10; fibras 1,85 e carboidratos 66,41. definições físico-químicas com a análise da composição centesimal sendo que, para efeito de comparação, o pão francês apresenta 300 kcal 100 g⁻¹. Diante disso, tem-se que o pão obtido apresentou uma boa quantidade de proteína e carboidratos, colocando-o como um alimento de interesse para dietas livres de glúten e lactose.

Palavras-Chave: panificação, alimento para celíaco, pão sem glúten.

Instituição de Fomento: Universidade Federal de Lavras - UFLA

Link do pitch: https://youtu.be/2_VgMDSNm6o?feature=shared