

Engenharia de Alimentos

COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE FARINHA E EXTRATO DE AVEIA: POTENCIAL PARA BEBIDAS VEGETAIS FERMENTADAS

Ana Caroline Ramos Pinheiro - 9º período de Engenharia de Alimentos

Olga Lucia Mondragón-Bernal - Coorientadora, DCA, UFLA.

José Guilherme Lembi Ferreira Alves - orientador, DCA, UFLA. - Orientador(a)

Resumo

A aveia (*Avena sativa* L.) é um cereal valorizado por seu perfil nutricional e por compostos bioativos, como beta-glucanas, proteínas e minerais. No Brasil, sua produção é concentrada na região sul, especialmente nos estados do Rio Grande do Sul e Paraná. Farinha e extratos aquosos de aveia têm interesse crescente em formulações alimentícias funcionais e plant-based, sendo necessária a caracterização centesimal para avaliar seu potencial nutricional e tecnológico. Este trabalho teve como objetivo determinar a composição centesimal da farinha de aveia e do seu extrato aquoso (10% m/v), obtido após gelatinização a 70° C por 60 min e filtração. As análises foram feitas em quadruplicata e seguiram os métodos oficiais da AOAC (Association of Official Agricultural Chemists) 2012: umidade (estufa 105 °C), extrato etéreo (Soxhlet), proteínas (Kjeldahl, fator 5,83), fibra bruta (método gravimétrico), cinzas (mufla 550 °C) e carboidratos por diferença. A farinha apresentou 10,82 % de umidade, 8,50% de lipídios, 11,25% de proteínas, 4,74% de fibra, 8,83% de cinzas e 63,48% de carboidratos. O extrato aquoso apresentou 91,75% de umidade, 0,87% de lipídios, 2,13% de proteínas, 2,43% de fibra, 0,16% de cinzas e 2,67% de carboidratos. A farinha apresentou valores compatíveis com a literatura e com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO), enquanto o extrato apresentou menores concentrações de macronutrientes, coerentes com a diluição de 1:10, mas com maior proporção relativa de compostos solúveis. Conclui-se que a farinha constitui matéria-prima nutritiva e energética, adequada para diversas formulações alimentícias, enquanto o extrato, de menor densidade calórica, apresenta concentrações adequadas de nutrientes para elaboração de bebidas vegetais fermentadas e outros produtos funcionais.

Palavras-Chave: *Avena sativa*, teor de proteína, extrato hidrossolúvel de aveia.

Instituição de Fomento: PIBIC/ FAPEMIG

Link do pitch: <https://youtu.be/RPTSfSFkAmo>