

AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE GRÃOS DE AVEIA (AVENA SATIVA) E CEVADA (HORDEUM VULGARE)

Autores: Marinho, A. F. (1), Góes, L. C. D. S. de A. (2), Bomdespacho, L. Q.(3), Ascheri, J. L. R. (4)

1) Discente do curso de pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – UFRRJ, RJ, Brasil

2) Discente do curso de Nutrição da Universidade Estácio de Sá - UNESA, RJ, Brasil (e-mail: ligia goes.alimentos@gmail.com)

3) Discente do curso de pós-graduação em Engenharia de Alimentos da Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos - FZEA - USP, SP, Brasil

4) Pesquisador da Embrapa Agroindústria de alimentos – RJ e Docente do Curso de pós -graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – UFRRJ, RJ, Brasil

O grão de aveia por natureza não contém glúten. O glúten é uma proteína encontrada em cereais como o trigo e a cevada. A aveia possui outro tipo de proteína chamada de avenalina. Mas para que a aveia e seus produtos permaneçam livres de glúten, é importante ter certeza

da não mistura com cereais que contenham glúten em alguma fase, desde o plantio, colheita, transporte e moagem. É de consenso a relação: alimentação/saúde, existe grande procura por alimentos que além de fornecer os nutrientes indispensáveis ao organismo, proporcionem benefícios adicionais à saúde. Esse estudo objetivou avaliar a composição centesimal de grãos de aveia e cevada. Antes das análises, os grãos foram moídos usando um moinho de discos com abertura nº6 entre discos e, em seguida com moinho de martelos equipado com uma peneira de 0,8 mm de abertura, a fim de atingir um tamanho de partícula desejável. A análise da composição centesimal: teor de umidade (método 925,09), nitrogênio total (método 2001,11; um fator de 5,75 foi usado para converter nitrogênio total em proteína total), teor de lipídeos (método 945,38), teor de cinzas (método 923,03); Média \pm desvio padrão de medições em duplicata (g/100g). Para umidade a aveia obteve 10,68 e a cevada 10,78, em se tratando de cinzas para aveia e cevada obteve-se o valor de 1,69 e 1,52 respectivamente, para proteína a aveia se destacou com 13,57 e a cevada 9,95, lipídeos foi maior para aveia 3,33. Em relação à composição química, os resultados obtidos com cereais de inverno apresentados não obtiveram muita diferença entre si, sendo, portanto, comparativamente vantajosos em relação a outros cereais, fornecendo indicações de que eles apresentam potencialidade para a utilização como alternativa na formulação de farinhas para serem utilizada na produção de diversos alimentos com e sem glúten como pães, bolos biscoitos entre outros.

Palavras chave: alimentos para fins especiais, caracterização química, cereais de inverno.

Fontes de financiamento: Embrapa agroindústria de alimentos, CAPES, UFRRJ.