



COMPOSIÇÃO CENTESIMAL EM MASSAS ALIMENTÍCIAS A BASE DE MISTURA DE FARINHA DE TRIGO, FARINHA DE ARROZ E FARINHA DE FEIJÃO BIOFORTIFICADAS.

PROXIMAL ANALYSIS IN PASTA PREPARATIONS BASED ON BIOFORTIFIED COMMON BEANS, RICE AND WHEAT FLOURS.

AUTOR e COAUTORES

- ¹ Adriana Paula da Silva Minguita
- ² José Luiz Viana de Carvalho
- ³ Tânia dos Santos Silva
- ⁴ Paulo Sérgio de Souza
- ⁵ Edna Maria de Oliveira

APRESENTADOR

Adriana Paula da Silva Minguita

CHAMADAS DE RODAPÉ

- ¹ Aluna de Pós-graduação stricto sensu em Ciência e Tecnologia de Alimentos – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alimentos (IFRJ).
- ² Pesquisador Embrapa Agroindústria de Alimentos. Av. das Américas, 29501, Guaratiba, Rio de Janeiro.
- ³ Analista Embrapa Agroindústria de Alimentos. Av. das Américas, 29501, Guaratiba, Rio de Janeiro.
- ⁴ Assistente de Pesquisa Embrapa Agroindústria de Alimentos. Av. das Américas, 29501, Guaratiba, Rio de Janeiro.
- ⁵ Pesquisadora Embrapa Agroindústria de Alimentos. Av. das Américas, 29501, Guaratiba, Rio de Janeiro.

RESUMO

O projeto responsável pela biofortificação de alimentos no Brasil, BioFORT, coordenado pela Embrapa, aspira diminuir a fome oculta e garantir maior segurança alimentar através do aumento dos teores de ferro, zinco e pró-vitamina A dos alimentos. Uma das estratégias para aumentar o consumo desses alimentos e, conseqüentemente, diminuir a carência nutricional da população é incorporá-los na formulação de alimentos que sejam de baixo custo de produção e fácil aceitação sensorial, agregando ao produto um maior valor nutritivo. As massas alimentícias apresentam uma excelente aceitação de mercado devido à praticidade e rapidez do seu preparo, custo reduzido, à saciedade que proporcionam, além de boa aceitação sensorial, especialmente entre as crianças. Desta forma, estudos foram conduzidos para avaliar a composição centesimal em amostras de macarrão preparadas com 70% de farinha de trigo biofortificada e adições de arroz e feijão de acordo com as seguintes formulações: T1 (2% feijão e 28% arroz), T2 (9% feijão e 21% arroz), T3 (10% feijão e 20% arroz) e T4 (5% feijão e 25% arroz) e uma amostra Controle (100% trigo biofortificado). Os resultados encontrados foram: 0,89% de cinzas, 13,00% de proteínas e 3,10% de extrato etéreo em T1; 0,90% de cinzas, 13,37% de proteínas e 2,87% de extrato etéreo em T2; 0,96% de cinzas, 13,94% de proteínas e 2,80% de extrato etéreo em T3; 1,03% de cinzas, 13,94% de proteínas e 3,21% de extrato etéreo em T4. Na amostra Controle, a composição centesimal encontrada foi 0,67% de cinzas, 13,69% de proteínas e 2,92% de extrato etéreo. Os resultados das análises químicas foram avaliados pela análise de variância (ANOVA), teste de Tukey. Comparando os resultados entre os tratamentos, observa-se diferença significativa ($P > 0,05$) nas



análises de cinzas entre os tratamentos T1 e T2, T1 e T3, T3 e T4, correspondente a variação na concentração de farinha de feijão com casca na formulação. Os resultados de extrato etéreo não apresentam o mesmo comportamento em relação a adição de feijões, não podendo ser relacionados devido a presença de outros ingredientes como ovos e óleo de soja. Os teores de proteínas não apresentaram diferença significativa entre os tratamentos.

PALAVRAS-CHAVE

Biofortificação, desnutrição, macarrão.

KEYWORDS

Biofortification, undernutrition, pasta.