

# POTENCIAL DO USO DA FARINHA DE MILHETO INTEGRAL (*Pennisetum glaucum* (L)): AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA

**Autores:** Dias Martins, A. M. (1), Carvalho, C. W. P. (2), Rodrigues, J.A.S. (3)

1) Doutoranda do curso de Pós Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos – UFRRJ, RJ, Brasil

2) Pesquisadora Embrapa Agroindústria de Alimentos e docente colaborador do programa de Pós Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFRRJ, RJ, Brasil

3) Pesquisador da Embrapa Milho e Sorgo, MG, Brasil

Nos últimos anos, tem se observado aumento crescente no consumo de farinhas integrais sem glúten, principalmente pelo fato de sua ingestão estar relacionada à prevenção de doenças. O milheto é um cereal constituído por pequenos grãos consumido principalmente em países africanos e asiáticos, devido ao elevado teor nutricional e por ser uma cultura resistente ao estresse hídrico e tolerante ao calor. No Brasil, este cereal é muito cultivado nas regiões Sul e

Sudeste, mas sua produção é apenas destinada a alimentação animal e à técnica de cobertura vegetal (plantio direto). Provavelmente um dos motivos para o não consumo humano, esteja relacionado à falta de conhecimento acerca dos benefícios nutricionais deste cereal. Neste contexto, este trabalho teve como objetivo, caracterizar a composição físico química da farinha de milheto integral, cultivar BRS 1502, e compará-la a farinha de arroz integral. As farinhas de milheto e de arroz foram elaboradas separadamente a partir da trituração dos grãos em moinho de discos; seguido de moinho de martelos. A composição centesimal de ambas as farinhas, foram avaliadas em duplicata, no laboratório de análise de físico-química da Embrapa Agroindústria de Alimentos. Quanto aos macronutrientes, a farinha de milheto apresentou 62% a mais de proteína e 4 vezes superior o teor de fibra alimentar total (insolúvel + solúvel). Em relação ao teor de minerais, a farinha de milheto obteve teor superior em zinco (86%), fósforo (21%) e magnésio (21 %), exceto para manganês, onde na farinha de arroz o teor foi 73% superior à farinha de milheto. Os resultados demonstraram que a farinha de milheto integral apresentou teores superiores de macro e micronutrientes quando comparado a farinha de arroz integral. Sendo assim, a farinha de milheto integral demonstrou ser uma alternativa para consumo e enriquecimento nutricional da população brasileira.

**Palavras chave:** doença celíaca, intolerância alimentar, composição de minerais, cereais.