

Teor dos minerais ferro e zinco em pão de queijo enriquecido com farinha de feijão-caupi

Content of the minerals iron and zinc in cheese bread enriched with cowpea flour

Rodrigo Barbosa Monteiro Cavalcante⁽¹⁾, Maurisrael de Moura Rocha⁽²⁾, Kaesel Jackson Damasceno-Silva⁽²⁾, Marcos Antônio da Mota Araújo⁽³⁾ e Regilda Saraiva dos Reis Moreira-Araújo⁽⁴⁾

⁽¹⁾ Universidade Federal do Piauí - Departamento de Bioquímica e Farmacologia / Programa de Pós-Graduação em Alimentos e Nutrição-UFPI, CEP 64049-550 Teresina, PI. E-mail: rbmc89@hotmail.com

⁽²⁾ Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária / Programa de Pós-Graduação em Alimentos e Nutrição-UFPI, Caixa Postal 001, CEP 64006-220 Teresina, PI. E-mails: maurisrael.rocha@embrapa.br, kaesel.damasceno@embrapa.br

⁽³⁾ Fundação Municipal de Saúde, CEP 64025-530 Teresina, PI. E-mail: regmarjoao@hotmail.com

⁽⁴⁾ Universidade Federal do Piauí - Departamento de Nutrição / Programa de Pós-Graduação em Alimentos e Nutrição-UFPI, CEP 64006-220 Teresina, PI. E-mail: regilda@ufpi.edu.br

O pão de queijo é um produto de panificação obtido basicamente do escaldamento do polvilho com leite, óleo e sal, amassamento com ovos, adição de queijo e assamento. A escolha da cultivar BRS Xiquexique deveu-se pelo fato dessa leguminosa constituir um alimento básico para as populações do Nordeste brasileiro e ser fonte de proteínas, carboidratos, fibras alimentares e biofortificada em ferro e zinco. Assim, objetivou-se determinar o teor dos minerais no pão de queijo enriquecido com farinha integral de feijão-caupi (FFC). A formulação elaborada (F1) continha 5,6% de FFC em substituição parcial ao polvilho doce. Para a quantificação dos minerais foi utilizada a técnica de espectrometria de emissão atômica com fonte de plasma indutivamente acoplado. Todas as análises foram realizadas em triplicata e os resultados expressos como média + desvio-padrão. Realizou-se a análise de variância e as médias comparadas pelo teste de Tukey ($p < 0,05$). Em relação ao ferro, na F1 a farinha da leguminosa dobrou a quantidade do mineral no produto (Padrão: 0,34 mg/100g + 0,01; F1: 0,72 mg/100g + 0,01), além do incremento do mineral zinco (Padrão: 1,87 mg/100g + 0,01; F1: 2,39 mg/100g + 0,04). Desta forma, verificou-se de acordo com a DRI de referência para crianças de 4 a 8 anos que a formulação atende aproximadamente 7% das necessidades para o mineral ferro e metade para o zinco. Conclui-se que o pão de queijo enriquecido com FFC apresentou um incremento no conteúdo de Fe e Zn, contribuindo assim para o aporte desses minerais para a população.

Palavras-chave: *Vigna unguiculata*, produto de panificação, minerais.

Agradecimentos: CNPq Universal n° 482292/2011-3; PROCAD/CASADINHO n° 552239/2011-9; PQ 10/2012 n° 301939/2012-8; CAPES (bolsa de Pós-Graduação); Embrapa Meio Norte (amostras de sementes dos cultivares de feijão-caupi).