

# **APLICAÇÃO DE FARINHA PRÉ-GELATINIZADA DE ARROZ COM DIFERENTES TEORES DE AMILOSE NO DESENVOLVIMENTO DE MASSA DE LASANHA SEM GLÚTEN**

FONSECA, R. C. [1]; BASSINELLO, P. Z. [2]; COBUCCI, R. M. A. [3]; CARDOSO-SANTIAGO, R A [4]

[1] Universidade Federal de Goiás, Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos; [2] Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Embrapa Arroz e Feijão. ; [3] Pontifícia Universidade Católica de Goiás PUC-GO; [4] Universidade Federal de Goiás, Faculdade de Enfermagem e Nutrição.

Contato: Embrapa Arroz e Feijão, Rodovia GO-462, km 12, Zona Rural, CEP 75375-000, Santo Antônio de Goiás, GO, Brasil. raiza.cavalcante@gmail.com

Área: Science and Food Technology (CT)

Tipo: Poster

A utilização da farinha de arroz na indústria de alimentos representa alternativas além do grão, agregando valor aos subprodutos como a quirera ou grão quebrado de baixo valor comercial. As massas alimentícias estão presentes na maioria das residências dos brasileiros devido a seu custo acessível, praticidade e saciedade. E cada vez mais se procura produzir novos tipos de massas a partir de cereais diferentes do trigo. O objetivo deste estudo foi elaborar farinhas cruas e extrusadas de cultivares de arroz com diferentes teores de amilose e a partir destas formular massa fresca para lasanha, avaliando-se a qualidade tecnológica e sensorial do produto. Os grãos foram beneficiados e moídos, as farinhas caracterizadas quanto à granulometria, teor de amilose, índices de absorção e solubilidade em água. As massas alimentícias foram analisadas quanto à qualidade tecnológica (aumento de volume e peso da massa cozida, tempo de cozimento, perda de sólidos solúveis) e aceitação sensorial da massa de lasanha (provadores não treinados). Os resultados mostraram o potencial de aproveitamento de farinhas de arroz em massas sem glúten, sendo as proporções de farinha extrusada adicionadas na formulação com amilose alta (40, 50 e 60%) e amilose intermediária (40, 30 e 20%) geraram melhores perfis. Portanto, a adição de farinha extrusada proporciona melhoria da qualidade final da massa, sendo dependente do tipo de amido e produto desejado. A análise sensorial indicou boa aceitação (“gostei ligeiramente” e “gostei muito”) das massas de lasanha por parte de 60,7% dos provadores e cerca de 63,10% (provavelmente/certamente) comprariam o produto.

Palavras-chave: farinha de arroz; massa de lasanha; extrusão