

OBTENÇÃO, CARACTERIZAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE FÉCULAS ORGÂNICAS E SUAS PONTENCIALIDADES NO DESENVOLVIMENTO DE ALIMENTOS PARA CELÍACOS.

MSc. Kamila de Oliveira do Nascimento¹, Dr^a Maria Ivone M. J. Barbosa² & Dr^a Cristina Yoshie Takeiti³

1. Doutorando do Programa de Ciências e Tecnologia de Alimentos - E-mail: kamila.nascimento@yahoo.com.br; 2. Orientador - Chefe do Departamento de Tecnologia de Alimentos - Instituto de Tecnologia de Alimentos - E-mail: mbarbosa@ufrj.br; 3. Co-orientador - Pesquisadora Científica da Embrapa Agroindústria de Alimentos - E-mail: cristina@ctaa.embrapa.br.

Palavras-chave: *doença celíaca, orgânicos e féculas.*

RESUMO

A agricultura orgânica faz parte do conceito abrangente de agricultura alternativa. No cenário brasileiro, a agricultura orgânica vem aumentando sua participação, com crescimento substancial da produção, da comercialização e do consumo de orgânicos. Embora o mercado de produtos orgânicos ainda seja pequeno, se comparado ao mercado de alimentos convencionais, observa-se crescente demanda mundial por esta categoria de alimentos. Este crescimento de demanda pode ser constatado a partir das vendas de bebidas e alimentos deste segmento, que evoluíram 67% entre 2002 e 2005, com o faturamento saltando de U\$ 23 bilhões para U\$ 40 bilhões de dólares. A araruta (*Maranta arundinaceae* L.) pertence à Família das *Marantaceas*, contendo uma fécula que serve para todas as combinações a água e o leite, conseqüentemente na elaboração de inúmeros pratos, biscoitos, bolos, cremes e doces, sendo recomendada, sobretudo, para convalescentes e crianças de 6 a 8 meses. O tubérculo fresco contém, conforme a idade da planta, mais de 20% de amido. O cultivo da batata doce está distribuído por todo o país, o que se deve, além da riqueza nutricional, à capacidade de produção em solos fracos, à baixa incidência de pragas ou de doenças limitantes e à baixa exigência em manejo. A batata doce tem utilização culinária doméstica ou serve como matéria-prima para processos industriais, na obtenção de doces, farinhas, flocos e fécula. A batata doce exibe muitas funções dietéticas benéficas, como polifenólicos, antocianinas, β caroteno, vitaminas e fibra. Nutricionalmente, porém, apresenta baixo conteúdo de proteína (normalmente 4.5-7.0% em uma base seca), e a presença inibidores, como tripsina diminui a digestibilidade da proteína em raízes armazenadas cruas. O inhame é também conhecido por cará-da-costa, cará-inhame ou inhame da costa, alcançam no Nordeste, especialmente nos estados maiores produtores (Pernambuco e Paraíba), grande importância socio-econômica, uma vez que é hortaliça produtora de rizomas alimentícios com alto valor energético e nutritivo e elevado teor de amido. A doença celíaca (DC) é uma intolerância sensível ao glúten o qual é dependente de um processo imunológico e que pode aparecer durante infância ou vida de adulto, quando uma intolerância permanente para glúten é desenvolvida. Os pacientes celíacos não podem consumir glúten, caso contrário desenvolve sintomas como fraqueza, perda de peso, e diarreia devido à má absorção de nutrientes pelo intestino delgado. Sendo assim, o objetivo desta pesquisa será caracterizar e avaliar sensorialmente féculas orgânicas e demonstrar suas potencialidades no desenvolvimento de alimentos para celíacos.

Agência Financiadora: FAPERJ.