

## Farinhas de bandinha de feijão extrusada e quirera de arroz utilizadas em bolos sem glúten

Luciana de Oliveira Froes<sup>1</sup>, Raquel de Andrade Cardoso Santiago<sup>2</sup>, Eduardo da Costa Eifert<sup>3</sup>, Priscila Zaczuk Bassinello<sup>4</sup>

A bandinha de feijão e a quirera de arroz são subprodutos do beneficiamento dos grãos inteiros que podem ser utilizados na alimentação humana de forma direta ou após processamento, como a extrusão. Uma alternativa para o uso das suas farinhas é a substituição da farinha de trigo (FT), que é a base da grande maioria dos produtos de panificação. O objetivo deste trabalho foi padronizar e avaliar a aceitabilidade de formulações de bolos sem glúten com farinha de bandinha de feijão extrusada (FFE) e farinha de quirera de arroz crua (FAC). Os bolos foram elaborados conforme receita padrão (100% FT). As formulações sem glúten continham FFE, FAC e amido de milho em substituição total à FT, as quais foram preparadas com 45%, 60% e 75% de FFE. A análise de aceitabilidade dos bolos, em relação a sabor, aroma, textura e aparência, foi realizada por 65 consumidores não treinados, aplicando-se escala hedônica estruturada de nove pontos (1- desgostei muitíssimo a 9- gostei muitíssimo). Todos os bolos, controle e sem glúten, foram aceitos com relação ao sabor e ao aroma (escores > 7), sem diferença significativa entre as formulações ( $p > 0,05$ , Teste de Tukey). Quanto à avaliação de textura, todos os bolos também foram aceitos, tendo o bolo 60% FFE a menor nota ( $6,66 \pm 1,98$ ), com diferença significativa em relação aos bolos controle e 75% de FFE ( $7,73 \pm 1,53$  e  $7,44 \pm 1,52$ , respectivamente). Apesar da diferença significativa da aparência entre todas as formulações, todas foram bem aceitas (médias > 7). Bolos sem glúten com boa aceitabilidade podem ser elaborados com FFE e FAC, em substituição à FT, agregando valor nutricional ao produto e valor econômico aos subprodutos das cadeias produtivas de arroz e feijão, diversificando a sua aplicação na indústria alimentícia.

<sup>1</sup> Nutricionista, Mestranda em Ciência e Tecnologia de Alimentos-UFG, Goiânia (lu@froes.org)

<sup>2</sup> Nutricionista, Doutora, Prof. Adjunto da UFG, Goiânia (rcardosu@fanut.ufg.br)

<sup>3</sup> Engenheiro Agrônomo, Doutor, Pesquisador da Embrapa Arroz e Feijão, Santo Antonio de Goiás (eifert@cnpaf.embrapa.br)

<sup>4</sup> Engenheira Agrônoma, Doutora, Pesquisador da Embrapa Arroz e Feijão, Santo Antonio de Goiás (priscilazb@cnpaf.embrapa.br)