

CARACTERIZAÇÃO FÍSICA E TECNOLÓGICA DE TRIGOS BIOFORTIFICADOS PARA A PRODUÇÃO DE MASSAS ALIMENTÍCIAS.

MINGUITA, A.P.S. (1); CARVALHO, J.L.V. (2), OLIVEIRA, E.M. (1,2)

(1) Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio de Janeiro (IFRJ), Unidade Maracanã, Laboratório de Alimentos, RJ. Email: edna@ctaa.embrapa.br

(2) Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Agroindústria de Alimentos.

A biofortificação consiste em um processo de cruzamento de plantas da mesma espécie com a finalidade de produzir cultivares mais nutritivas. O projeto responsável pela biofortificação de alimentos no Brasil, o Biofort, coordenado pela Embrapa, aspira diminuir a desnutrição e garantir maior segurança alimentar através do aumento dos teores de ferro, zinco e pró-vitamina A dos alimentos. Atualmente, diversos produtos vêm sendo estudados no processo de biofortificação, dentre os quais pode-se destacar o arroz, o feijão e o trigo. Uma das estratégias para aumentar o consumo desses alimentos e, conseqüentemente diminuir a carência nutricional da população é incorporá-los na formulação de alimentos que sejam de baixo custo de produção e fácil aceitação sensorial, agregando ao produto um alto índice nutricional. As massas alimentícias apresentam uma excelente aceitação de mercado devido à praticidade e rapidez do seu preparo, custo reduzido, à saciedade que proporcionam, além da impressionante aceitação sensorial, especialmente entre as crianças. Nesse contexto, o presente trabalho tem como objetivo caracterizar duas espécies de trigo biofortificadas, variedades Guamirim e PF070748, que serão utilizadas para compor a formulação de um macarrão biofortificado. As amostras foram analisadas quanto aos teores de umidade, dureza, percentual de extração de farinha de trigo, número de queda e peso hectolítrico. Os parâmetros de qualidade avaliados na espécie Guamirim resultaram em 11,56 % de umidade, 20 s de dureza, 78 Kg/hl de peso hectolítrico, 393 s de número de queda e rendimento de 70% em extração de farinha de trigo. A variedade PF070748 apresentou 9,38% de umidade, 18 s de dureza, 78 Kg/hl de peso hectolítrico, um percentual de 67% de extração de farinha e 398 s de número de queda. Os resultados apresentados mostraram que, com exceção da umidade, as duas variedades apresentaram uma similaridade entre os parâmetros analisados.
Palavras chave: Biofortificação, massas alimentícias, desnutrição.