



XXIV CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS



IV CONGRESSO DO INSTITUTO NACIONAL DE
CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE FRUTOS TROPICAIS

25 a 29 de setembro de 2014 - Centro de Convenções - Aracaju - SE - www.xxivcbcta.com.br

ANÁLISE TECNOLÓGICA, NUTRICIONAL E SENSORIAL DE MASSA DE LASANHA SEM GLÚTEN À BASE DE FARINHA PRÉ-GELATINIZADA DE ARROZ COM DIFERENTES TEORES DE AMILOSE.

Raíza Cavalcante Fonseca¹, Priscila Zaczuk Bassinello², Ana Vânia Carvalho³, Renata Klícia Mendes Caetano⁴, Raquel de Andrade Cardoso Santiago¹.

¹ Universidade Federal de Goiás

² Embrapa Arroz e Feijão

³ Embrapa Amazônia Oriental

⁴ Pontifícia Universidade Católica de Goiás

raiza.cavalcante@gmail.com

Resumo

O arroz é um cereal conhecido como hipoalergênico podendo ser incluído na dieta dos celíacos, enfermidade caracterizada pela intolerância ao glúten. Além disso, a utilização da farinha de arroz como base para novos alimentos representa nova alternativa, agregando valor aos coprodutos como a quirera. O objetivo deste estudo foi desenvolver uma massa de lasanha de arroz, a partir de farinhas cruas e extrusadas de cultivares de arroz com diferentes teores de amilose, avaliando-se a qualidade tecnológica, nutricional e sensorial. Os experimentos foram realizados no Laboratório de Grãos e Subprodutos da Embrapa Arroz e Feijão e nos laboratórios de Tecnologia de Alimentos da Pontifícia Universidade Católica de Goiás. As cultivares IRGA 409 (alto teor de amilose, sistema irrigado) e BRS Sertaneja (intermediário teor de amilose, sistema de terras altas) foram beneficiadas e moídas e uma parte extrusada, sendo elaboradas as farinhas para preparo das massas. As massas alimentícias foram analisadas quanto à qualidade tecnológica (aumento de volume e peso da massa cozida, tempo de cozimento, perda de sólidos solúveis), composição centesimal e avaliação sensorial da massa de lasanha com molho em relação aos atributos de: sabor, textura, aroma, cor e aparência, por 52 provadores (não treinados). Os resultados mostraram o potencial de aproveitamento de farinhas de arroz em massas alimentícias sem glúten, sendo que, a proporção de farinha extrusada adicionada na formulação que gerou melhores perfis foi de 40% para as duas cultivares. Portanto, a adição de farinha extrusada de arroz proporciona melhoria da qualidade final da massa. A análise sensorial indicou boa aceitação para os atributos de aroma e aparência (“gostei moderadamente”) e ótima aceitação (“gostei muito”) para sabor, textura e cor. Os resultados obtidos apontam para uma possível alternativa em utilizar o arroz para produção de massa de lasanha sem glúten e assim agregar mais valor a este cereal.

Palavras-chaves: celíacos, arroz, amilose.