

12 a 16
de setembro
de 2016

siepe 2016

ISSN 2237-6593

ELABORAÇÃO DE MACARRÃO COM USO DE SUBPRODUTOS AGROINDUSTRIAIS DE BAIXO CUSTO

Orientadores: DE CARLI, Eliane Maria

Pesquisadores: Gardin, Gabriela

Curso: Engenharia de Alimentos

Área: Ciências Exatas e da Terra

Resumo: O presente trabalho foi conduzido com o objetivo de desenvolver uma formulação de macarrão melhorada, usando a quirera de arroz e o farelo de soja; a qual foi avaliada quanto às características químicas, tecnológicas e sensoriais. A formulação desenvolvida a partir desses subprodutos obteve teor de proteína 34,5 % superior ao macarrão convencional, bem como, teor de fibra 2,6 vezes superiores, porém, sem alterar os valores energéticos. A análise sensorial demonstrou alta aceitabilidade do macarrão melhorado, tanto por crianças quanto por adultos.

Palavras-chave: Farelo de soja. Quirera de arroz. Proteína. Desnutrição. Aminoácido.

E-mails: eliane-carli@hotmail.com; gabrielagardin@hotmail.com