

UTILIZAÇÃO DE FARINHA DE CHIA NA PRODUÇÃO DE PÃO SEM GLÚTEN SEM ADIÇÃO DE GOMA E GODURA

Pesquisador(es): CARLI, Eliane Maria de¹; TREVISAN, Raquel Maria²; GARDIN, Gabriela²

Curso: Engenharia de Alimentos

Área: Ciências da Vida

Resumo: A doença celíaca é uma intolerância permanente causada pela ingestão das proteínas formadoras do glúten, as quais estão presente em cereais como trigo, centeio e cevada, o tratamento consiste em uma dieta isenta dessas proteínas. Outro problema encontrado pelos celíacos é baixa composição nutricional das matérias-primas sem glúten, desta forma a elaboração de produtos inseto de glúten e com matérias-primas com alto valor nutritivo é fundamental, diante disso a farinha de chia torna-se uma importante fonte, pois é rica em proteínas, fibras e ácidos graxos essenciais, além disso, possui características que a tornam como uma excelente substituinte da goma e gordura. Este trabalho teve o objetivo de utilizar a farinha de chia na elaboração de pães sem glúten sem goma e gordura. Foram produzidos quatro pães com diferentes concentrações de farinha de chia. Realizaram-se análises centesimais, microbiológicas e sensoriais. Os resultados obtidos na análise centesimal indicam que a utilização da farinha de chia aumentou o valor nutricional, os valores de proteína também aumentaram devido adição da farinha de soja. Quanto às análises microbiológicas ficaram dentro dos padrões estabelecidos na legislação vigente. Em relação à análise sensorial o tratamento com 2,5% de chia foi o mais aceito com valores a um escore de 8 representando na escala por "gostei muito". Contudo adição da farinha de chia em pães sem glúten sem goma e gordura evidenciou que o produto pode ser uma alternativa mais saudável e com propriedades funcionais em relação a fibra encontrada na chia e menos calórico.

Palavras-chave: Doença celíaca. Pão sem glúten. Chia.

E-mails: eliane-carli@hotmail.com- araqueltrevisan@gmail.com