



ELABORAÇÃO DE PÃO DE BATATA ISENTO DE GLÚTEN ENRIQUECIDO COM FARINHA DE CHIA

Pesquisador(es): SBARDELOTTO, Dalvana Cristina Silva; CARLI, Eliane Maria De

Curso: Farmácia

Área: Das Ciências Da Vida

Resumo: A doença celíaca é uma enteropatia autoimune que afeta indivíduos com intolerância ao glúten, podendo resultar na má absorção de nutrientes. O tratamento consiste em dieta isenta desta proteína, conduzindo os celíacos à monotonia alimentar; assim, a doença celíaca tem sido objeto de estudos em busca de alternativas alimentares para indivíduos que sofrem desta enfermidade. A chia (*Salvia hispanica* L.) apresenta-se como opção para a formulação de produtos isentos de glúten, possuindo elevado valor nutricional, com alto teor de ácidos graxos poli-insaturados, minerais, proteínas e fibras. **Objetivo:** Melhorar as propriedades nutricionais do pão de batata utilizando farinha de chia e creme de arroz em sua composição. **Métodos:** Foram realizadas análises físico-químicas e sensoriais nas formulações padrão, com substituição da base amilácea por 25% e 50% de farinha de chia. **Resultados:** Em relação à composição química, observou-se aumento dos teores de umidade, cinzas e lipídios, conforme a adição de maior percentual de farinha de chia, o que era esperado devido a suas propriedades. Já os dados da análise sensorial indicam que os produtos apresentaram boa aceitação, com índice de aceitabilidade maior que 70%, sendo a formulação com 25% de farinha de chia a mais aceita. **Conclusão:** A adição de farinha de chia melhora as propriedades nutricionais do pão de batata, oferecendo nova variação de alimentos com caráter funcional e constituindo alternativa de alimento saudável que favorece a diversidade de produtos isentos de glúten.

Palavras-chave: Pão de batata. Doença celíaca. Glúten. Chia.

E-mails: dalvana_sbar@hotmail.com; eliane.carli@unoesc.edu.br