



UTILIZAÇÃO DA RAIZ DA YACON NA FORMULAÇÃO DE PÃES SEM GLÚTEN PARA ENRIQUECIMENTO DA DIETA DE CELÍACOS

Jéssie da Natividade Schöffner¹, Vera Maria Klajn², Pedro Luis Büttgenbender³, Ana Cristina Rosso⁴, Raysa Poll⁵, Tenisa Kinalski⁶

INTRODUÇÃO: A busca por produtos diferenciados, que contenham nutrientes essenciais para portadores de deficiências relacionadas a saúde, cresceu nos últimos anos. Entre os produtos básicos mais consumidos no mercado destacam-se os pães, essenciais na alimentação diária. Em vista disso, desenvolveu-se um produto destinado ao público em geral e em especial a intolerantes ao glúten, tendo como ingredientes básicos, farinha de arroz, polvilho doce e yacon, o qual possui inúmeras atividades funcionais. A yacon é uma batata originária dos Andes e de fácil adaptação ao solo brasileiro. Suas raízes tuberosas, diferentemente de outros tubérculos, armazenam frutoligossacarídeos, importantes na digestão e absorção de outros nutrientes presentes em alimentos (VILHENA, CÂMARA E KADIHARA, 2000). Ela desperta interesse no mercado nacional em função de seu aspecto atraente, sabor suave e agradável, além de fornecer poucas calorias (VIETMEYER, 1989; NINESS, 1999). Seu sabor adocicado tem sido descrito pelo *National Research Council* como semelhante ao de uma maçã fresca e a um sabor que lembra a melancia (NRC, 1989). Possui quantidades importantes de potássio, cálcio, compostos fenólicos derivados de ácido caféico, substâncias antioxidantes como ácido clorogênico e triptofano, e várias fitoalexinas com atividade fungicida, sendo baixos os conteúdos de lipídios, vitaminas e outros minerais (TAKENAKA et al., 2003).

MATERIAL E MÉTODOS: A farinha de arroz foi obtida através da moagem do arroz branco de marca comercial em moinho TECATOR, 1095 Sample Mil, passado em peneira de 60 mesh e armazenada em sacos plásticos devidamente identificados. Os frutanos foram descascados, acrescidos de água e batidos em liquidificador doméstico para se obter uma pasta líquida homogeneizada. Depositou-se em uma refratária os demais ingredientes secos, obtidos no comércio local, juntamente com a farinha de arroz e o yacon batido. Após misturar tudo, os pães de cerca de 240 gramas cada, foram assados em forno industrial a 180°C por 45 minutos e, posteriormente embalados em saco plástico e rotulados. Sua elaboração procedeu-se dentro dos padrões das BPFs (Boas Práticas de Fabricação) no Laboratório de Panificação localizado na UNIJUI, Campus Santa Rosa.

RESULTADOS E DISCUSSÕES: Os pães ficaram com textura agradável, sabor suave e levemente adocicado, coloração esverdeada e com rachaduras na parte superior. Comparando com outras formulações à base de farinha de trigo comercializadas, pode-se perceber uma diferença entre os valores nutricionais de ambos, constatando assim, que o pão com adição de yacon apresenta menor valor calórico.

CONCLUSÕES: O acréscimo da yacon na formulação de pães é uma alternativa simples e eficaz para o melhoramento da alimentação de celíacos, uma vez que, comprovadamente é uma planta ideal para ser utilizada com fins medicinais, auxiliando na redução do colesterol, teor de glicose e pressão sanguínea com melhor absorção de cálcio e magnésio no corpo.



ENERGIA E ALIMENTOS

XVI Seminário de Iniciação Científica

XIII Jornada de Pesquisa

IX Jornada de Extensão

UNIJUI . 23 a 26 de setembro de 2008



- ¹ Acadêmica do Curso de Química Industrial de Alimentos da UNIJUI - jessieschoffer@hotmail.com
- ² Coordenadora, Professora mestre do Departamento de Biologia e Química da UNIJUI - klajn@unijui.edu.br
- ³ Professor do componente curricular “Estratégias de Gestão” da UNIJUI - pedrolb@unijui.edu.br
- ⁴ Acadêmica do Curso de Química Industrial de Alimentos da UNIJUI - aninharosso@yahoo.com.br
- ⁵ Acadêmica do Curso de Química Industrial de Alimentos da UNIJUI - raysa-p@hotmail.com
- ⁶ Acadêmica do Curso de Química Industrial de Alimentos da UNIJUI - tenisa-kinalski@hotmail.com