

E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimen - 4. Ciências e Tecnologia de Alimentos

ANÁLISES QUÍMICAS DE PÃES DE QUEIJO ELABORADOS COM FARINHA DE QUINOA

Lucinéia Pereira¹

Janyelle Severino Alves²

Joelma Pereira³

¹ Graduanda em Química - UFLA

² Doutoranda em Ciências dos Alimentos – UFLA

³ Prof. Associado - Orientadora – DCA/UFLA

RESUMO:

A quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.) apresenta vantagens sobre os outros cereais, como possuir quantidades elevadas de vitaminas tais como tiamina, riboflavina, niacina, piridoxina e minerais como magnésio, zinco, cobre, ferro, manganês e potássio, além do fato de possuir alto teor em lisina. Os grãos desse pseudocereal apresentam ainda teores de fibras maiores que os do arroz, trigo e milho. Outra característica da quinoa é a ausência das proteínas formadoras do glúten em sua composição, aspecto nutricional interessante para o tratamento da doença celíaca, por isso pode ser utilizada no desenvolvimento de inúmeros produtos industrializados ou caseiros, isentos de glúten. O pão de queijo é um produto brasileiro e além de ser rico em carboidratos, é também isento de glúten. Esta pesquisa objetivou a elaboração de pães de queijo com diferentes níveis de adição de farinha de quinoa, bem como avaliar as suas características químicas. Para a elaboração dos pães de queijo foi utilizada uma formulação base (padrão) sendo adicionadas três concentrações de farinha de quinoa sendo 5 %, 10 % e 15 % em relação ao polvilho azedo, totalizando quatro tratamentos com cinco repetições. Para a determinação da composição química, adotaram-se métodos oficiais segundo AOAC (1990). O valor calórico do produto foi calculado utilizando-se os fatores de conversão de Atwater. Dentre os resultados obtidos houve diferença significativa da umidade entre os tratamentos. A amostra adicionada com 5 % de farinha de quinoa não diferiu estatisticamente ($p \geq 0,5$) do padrão, sendo obtido os valores de 22,65 g 100g⁻¹ para a amostra e 21,78 g 100g⁻¹ para o padrão. Os tratamentos com a adição de 10 g 100g⁻¹ e 15 g 100g⁻¹ obtiveram maiores valores de umidade sendo de 23,31 g 100g⁻¹ e 23,52 g 100g⁻¹, respectivamente. O teor de extrato etéreo foi menor para o tratamento com 10 g 100g⁻¹ (19,4 g 100g⁻¹) sendo que os demais tratamentos não apresentaram diferença significativa ($p \geq 0,5$). Também não houve diferença significativa ($p \geq 0,5$) para os parâmetros cinza (4,6 g 100g⁻¹), proteína (7,52 g 100g⁻¹) e valor calórico (218,2 cal). A farinha de quinoa confere ao pão de queijo a possibilidade de ser fonte efetiva de nutrientes e constituir matéria-prima para a formulação de produtos de panificação destinados a pacientes celíacos.

Palavras-chave: panificação, alimento isento de glúten, composição química.

