

E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimen - 1. Ciência de Alimentos

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE ROTULO COMERCIAL DE FARINHA DE TRIGO

JESSICA CARLA DAS DORES RIBEIRO¹

CARLOS JOSÉ PIMENTA¹

RENATO SILVA LEAL¹

MARIA EMÍLIA DE SOUSA GOMES PIMENTA¹

LUIS FELIPE DE FREITAS FABRICIO¹

LUCAS SILVEIRA TAVARES¹

1. Universidade Federal de Lavras

RESUMO:

A rotulagem de alimentos é o principal elo entre o consumidor e o produto, além de representar um importante instrumento de educação alimentar. A farinha de trigo é o produto obtido pela moagem, exclusivamente, do grão de trigo (*Triticum vulgare*). Neste trabalho objetivou-se a avaliação nutricional da rotulagem nutricional de uma farinha de trigo disponibilizada no mercado de Lavras-MG e bastante consumida regionalmente. Foram avaliadas as seguintes variáveis: valor energético, carboidratos, proteína, gorduras totais e fibra alimentar, segundo metodologia da AOAC (2000). Os valores médios obtidos foram: valor energético 175,6 kcal (VD=9%); carboidratos 34,3g (VD=11%); proteínas 6,9g (VD=9%), gorduras totais 1,16g (VD=2%) e fibra alimentar 0g (VD=0%). Pelos valores disponibilizados no rótulo: valor energético 177kcal (VD=9%), carboidratos 37,0g (VD=12%); proteínas 5,8g (VD=8%), gorduras totais 0,6g (VD=1%) e fibra alimentar 0g (VD=0%), observou-se que as maiores diferenças foram apresentadas pelos valores de carboidratos e gorduras totais, sendo que o valor das gorduras totais obtido mostrou-se 100% superior ao do rótulo.

Palavras-chave: Farinha de trigo, Rotulagem, avaliação nutricional.