

UTILIZAÇÃO PARCIAL DE FARINHA EXTRUDADA DE GERGELIM (*Sesamum indicum* L.) NA ELABORAÇÃO DE BISCOITOS PARA PACIENTES CELÍACOS

MOREIRA, D. K. T.¹; CARVALHO, C. W. P.²; BARCELOS, M. F. P.¹; ASCHERI, J. L. R.²; FIRMINO, P.T.²; TAKEITI, C. Y.²; COSTA, C. V.²; FREITAS, D. G. C.²;

(1) Universidade Federal de Lavras – Departamento de Ciência dos alimentos – Campus Universitário, caixa postal 3037, Lavras, MG, CEP: 37200-000, Brasil. (2) Embrapa Agroindústria de Alimentos, Av. das Américas 29501, Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, CEP 23020-470, Brasil; e-mail: deborakono@hotmail.com

A doença celíaca consiste em uma enteropatia por sensibilidade ao glúten presente nos cereais da família *Graminae*. O arroz é um cereal rico em amido e não apresenta glúten e quando conjugado com o gergelim aumenta seu valor nutricional. O amido gelatinizado é um dos pré-requisitos para estabelecer a rede tridimensional de produtos sem glúten. Este trabalho teve como objetivo empregar e verificar o efeito das farinhas extrudadas de arroz com gergelim na aplicação de biscoitos sem glúten para pacientes celíacos. Para obtenção da farinha extrudada foram utilizados arroz e gergelim na forma de semente e na forma de torta (resíduo da extração do óleo), na proporção de 90:10, respectivamente, utilizando-se uma extrusora de rosca simples, com rotação do parafuso de 378 rpm, matriz de 4 furos, apresentando 1 mm cada e umidade do material a 12%. Os extrudados expandidos foram secos em estufa com circulação de ar a 50°C por 24 h e em seguida moídos e a farinha que passou em peneira 210 µm foi usada nas análises, obtendo-se as farinhas AGS (arroz e gergelim semente) e AGT (arroz e torta de gergelim). A farinha AGT apresentou maior índice de absorção e solubilidade do que a farinha AGS. Os biscoitos apresentaram peso médio de 4,10 g cada, sendo que, os produzidos com AGT expandiram mais do que os com AGS (31,6x33,0 mm e 32,3x33,9 mm de diâmetro e 5,3 e 5,9 mm de largura), obtendo-se maior rendimento. As composições centesimais dos biscoitos AGS e AGT apresentaram 6,26 e 6,54% de proteína, 16,76 e 15,68% de lipídeo, 1,50 e 1,29% de cinza, 0,33 e 0,73% de fibra e 75,21 e 75,76% de carboidrato, respectivamente. Em relação à análise sensorial, os biscoitos foram bem aceitos pelos consumidores, sendo que os de torta foram os mais preferidos.

Palavras Chave: gergelim, biscoito, doença celíaca