

## Aplicação de farinha de arroz em produtos alimentícios sem glúten

*Raiza Cavalcante Fonseca<sup>1</sup>, Maria Isabel Dantas de Siqueira<sup>2</sup>, Raquel de Andrade Cardoso Santiago<sup>3</sup>, Priscila Zaczuk Bassinello<sup>4</sup>*

O arroz (*Oryza sativa*, L) é um dos poucos cereais que por sua hipoalergenicidade pode ser incluído na dieta dos portadores de doença celíaca, enfermidade caracterizada pela intolerância ao glúten. Além disso, a utilização da farinha de arroz como base para novos alimentos representa nova alternativa além do grão, agregando valor aos subprodutos como a quireira. Assim, o objetivo deste estudo foi o de desenvolver massa para lasanha pré-cozida resfriada e mistura pré-pronta de bolinho de arroz a partir de farinhas cruas e extrusadas de diferentes cultivares de arroz, sendo estudada a influência da variação do teor de amilose nas formulações dos produtos. Os experimentos foram realizados no Laboratório de Grãos e Subprodutos e na Cozinha Experimental da Embrapa Arroz e Feijão e nos laboratórios de Tecnologia de Alimentos da Pontifícia Universidade Católica de Goiás. As cultivares Irga 409 (alto teor de amilose, sistema irrigado) e BRS Sertaneja (intermediário teor de amilose, sistema de terras altas) foram colhidas na safra de 2011 em Santo Antônio de Goiás, beneficiadas e uma parte extrusada na Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos da UFG, sendo elaboradas as farinhas para preparo das massas. Foram testadas diferentes porcentagens de farinha crua e extrusada para a formulação dos produtos, e as que demonstraram um melhor resultado para massa de lasanha foram: Irga 409 (60% farinha extrusada e 40% crua; 50% farinha extrusada e 50% crua; 40% farinha extrusada e 60% crua) e BRS Sertaneja (40% farinha extrusada e 60% crua; 30% farinha extrusada e 70% crua; 20% farinha extrusada e 80% crua), referentes ao aumento do volume da massa cozida, tempo de cozimento e perda de sólidos solúveis. Para a mistura pré-pronta de bolinho de arroz, a farinha crua demonstrou um resultado bastante satisfatório para as duas cultivares. Os resultados mostram o potencial de aproveitamento de farinhas de arroz em novos produtos, sendo que, os teores de farinha extrusada adicionada na formulação interferem na qualidade tecnológica da massa. Está sendo concluída a caracterização físico-química das farinhas e dos produtos, os quais serão submetidos a testes de aceitabilidade e de intenção de compra por provadores não treinados.

<sup>1</sup> Estudante de Engenharia de Alimentos da PUC-GO, estagiária da Embrapa Arroz e Feijão, Santo Antônio de Goiás, GO, raiza.cavalcante@gmail.com

<sup>2</sup> Engenheira de Alimentos, MSc. em Ciências dos Alimentos, docente do curso de Engenharia de Alimentos e coordenadora do curso de Gastronomia na PUC-GO. Goiânia, GO, midsiqueira@hotmail.com

<sup>3</sup> Nutricionista, Dra. em Saúde Pública, docente do curso de Nutrição da UFG. Goiânia, GO, rcardosu@fanut.ufg.br

<sup>4</sup> Engenheira Agrônoma, Dra. em Ciências dos Alimentos, pesquisadora da Embrapa Arroz e Feijão, Santo Antônio de Goiás, GO, priscilazb@cnpaf.embrapa.br