

## **Desenvolvimento de produto de panificação para celíacos acrescido de fibras alimentares**

Autor: Alessandro Hippler Roque

Co-autor(es): Yasmin Matos Ferrari Pereira

Orientador: Flávia Santos Twardowski Pinto

Nível: Médio Técnico

Categoria: Pesquisa

### Resumo:

O pão é um dos alimentos que se tornou parte integrante de diversas dietas modernas sendo uma das bases da alimentação brasileira o que se confirma por meio de pesquisa do Programa de Apoio à Panificação (PROPAN) que afirma que o consumo per capita de pães é de 335 kg/ano. A qualidade deste produto tanto em relação ao volume quanto em maciez depende da presença de glúten que se faz presente em cereais como trigo aveia cevada e centeio. Entretanto em um crescente número de pessoas o glúten acarreta uma desordem sistêmica autoimune que causa inflamação crônica da mucosa do intestino delgado chamada Doença Celíaca. Como o tratamento consiste numa dieta isenta de glúten tais pessoas podem ter uma ingestão de nutrientes especialmente fibras menor que pessoas com dietas tradicionais. Portanto o objetivo deste trabalho é propor o desenvolvimento de um produto de panificação acrescido de fibras alimentares com palatabilidade agradável utilizando-se de insumos capazes de reproduzirem as características do glúten para celíacos. Para tanto será realizado um planejamento fatorial  $2^3$  a fim de avaliar as variáveis farinha da casca do abacaxi farinha de banana verde e polvilho no desenvolvimento dos produtos. Os produtos desenvolvidos serão avaliados por assessores sensoriais através de um método afetivo quantitativo método de escala hedônica com referência estruturada de nove pontos. A Análise de Variância será utilizada para avaliar a significância do modelo proposto a 5% e 10% de confiança. A Metodologia de Superfície de resposta será utilizada para investigar a influência das variáveis. A Análise de Componente Principal será utilizada para verificar quais são os atributos que mais representam a amostra e se há correlação entre eles. Até o momento realizaram-se testes preliminares utilizando-se psyllium farinha da casca de abacaxi e farinha da banana verde. Os assessores sensoriais mostraram adequada aceitabilidade para as amostras contendo farinha da banana verde e farinha da casca do abacaxi quando comparadas com farinha de psyllium a 5 % de confiança. Como perspectivas serão realizadas análises físico-químicas e de textura dos produtos finais no laboratório de bromatologia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul.