



ANÁLISE DOS ASPECTOS NUTRICIONAIS E SENSORIAIS DO PÃO SEM GLÚTEN COM A INCLUSÃO DA ARARUTA

Carolina Oliveira de Amorim Ribeiro^{*}

Nayara Andrade de Oliveira^{**}

Vanessa de Oliveira Almeida^{***}

Atualmente, existe uma elevada demanda para a utilização de amidos como substitutos das farinhas que contêm glúten, com a finalidade de atender a população celíaca, com a alergia ou sensibilidade a este componente. Concomitantemente, há também uma maior procura por alimentos que sejam funcionais, ou seja, que concedam benefícios à saúde. A *Maranta arundinacea* L. (araruta) é uma espécie vegetal que possui rizoma rico em amido com alto valor nutricional, cujo amido pode ser utilizado por pessoas celíacas, porém ainda é um ingrediente pouco aproveitado, assim como os resíduos da *Citrus sinensis* (laranja) que ofertam diversas possibilidades de preparações para a alimentação. O presente estudo tem o objetivo de analisar os aspectos bromatológicos, sensoriais e microbiológicos de pães sem glúten com diferentes concentrações da farinha da araruta comparando-os com pão sem glúten controle produzido sem a inclusão desta farinha. Este é um estudo experimental de abordagem quantitativa, realizada em laboratório, em esquema fatorial 4+1 com quatro diferentes concentrações de araruta + formulação controle, sendo os tratamentos T1= 0% de araruta (controle), T2= 25%, T3=33%, T4=50% e T5=100% de araruta. Em todos os tratamentos serão inseridos a farinha de laranja. Serão formulados pães com diferentes teores do amido de araruta e realizadas análises bromatológicas e microbiológicas, cujos resultados serão comparados por Dunnett. A análise sensorial será analisada através do teste de aceitabilidade realizado com 100 provadores. Os aspectos avaliados serão aceitação geral, sabor, aroma, cor, textura, preferência e intenção de consumo e os resultados serão submetidos à análise de variância e as médias serão comparadas por meio do teste de Tukey. Nas primeiras avaliações foi constatado que a farinha de laranja ao ser inserido nos tratamentos apresentou um aspecto que depreciava o produto final (pão), necessitando de novos estudos que evitassem a oxidação da mesma. Portanto, espera-se que este estudo possa contribuir de forma positiva na segurança alimentar e nutricional das pessoas celíacas, e que essa elaboração seja uma excelente opção saudável para esse público obter produtos com qualidade sensorial. Além de colaborar para o desenvolvimento da região do recôncavo da Bahia, e para a sustentabilidade do meio ambiente.

Palavras-chave: *Maranta arundinacea* L., nutrição, celíacos, resíduo de laranja

^{*} Graduanda em Nutrição, bolsista FABESB do Programa de Iniciação Científica (PROINC) da Faculdade Maria Milza, caroliveiramorim@gmail.com

^{**} Mestre em Desenvolvimento Regional e Meio Ambiente pela Faculdade Maria Milza, nayandrade2009@hotmail.com

^{***} Doutora e docente da Faculdade Maria Milza, voagro@gmail.com