

ANÁLISE SENSORIAL DO PÃO SEM GLÚTEN ELABORADO A BASE DA FARINHA DE ARARUTA E ENRIQUECIDO COM A FARINHA DO BAGAÇO DA LARANJA

Taila Velame Castro*

Carolina Oliveira de Amorim Ribeiro*

Nayara Andrade de Oliveira*

Vanessa de Oliviera Almeida**

Muitas espécies da flora brasileira ainda são subutilizadas, dentre estas espécies está a *Maranta arundinacea L.* (araruta), vegetal com rizoma rico em amido com alto valor nutricional. Outra forma de subutilização é o desperdício de toneladas de resíduos vegetais que podem ser utilizados na alimentação humana, um desses resíduos é o da *Citrus sinensis* (laranja). Existe uma demanda atual para a utilização de amidos como substitutos das farinhas que contêm glúten para a alimentação de pessoas celíacas, com a alergia ou sensibilidade a este componente e ao mesmo tempo existe uma preocupação que o alimento seja funcional. O objetivo deste trabalho é analisar os aspectos sensoriais 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 trabalho experimental de abordagem quantitativa, realizada em laboratório, em esquema fatorial 4+1 com quatro diferentes concentrações de araruta sendo a F1 50% farinha de arroz e 50% amido de batata, F2 50% amido de batata e 50% farinha de araruta, F3 50% farinha de arroz e 50% farinha de araruta e F4 25% farinha de arroz, 25% amido de batata e 50% farinha de araruta mais formulação controle. A farinha de araruta será adquirida de um produtor da região e o resíduo do laranja será obtido de uma lanchonete produtora do suco desta fruta na região (Os resíduos das laranjas serão cuidadosamente lavados em água corrente para retirada de impurezas grosseiras e deixados à temperatura ambiente para secar, em seguida serão cortados em pedaços menores com o auxílio de uma faca doméstica para processamento úmido com 02 partes de água no microprocessador. Após isto, serão secos em estufa a 70° C por 10 horas, novamente triturados, peneirados e armazenados em potes de vidro para análises). A análise sensorial será analisada através do teste de aceitabilidade realizado com 100 provadores, através de escala hedônica estruturada de nove pontos. Para participar da pesquisa os candidatos selecionados deverão assinar um termo de consentimento livre, esclarecido além de informarem dados pessoais de idade e sexo conforme Resolução 466/2012 do Ministério da Saúde Os aspectos avaliados serão aceitação geral, sabor, aroma, cor, textura, preferência e intenção de consumo. Os dados serão analisados estatisticamente pelo Programa SPSS for Windows versão 15 onde serão analisadas análise de frequência e análise descritiva dos dados. Este estudo é importante para fomentar o cultivo e o consumo da araruta preservando a presença deste item na biodiversidade brasileira, agregar valor a um subproduto do suco de laranja reduzindo o seu descarte para o meio ambiente, contribuindo dessa forma para a segurança alimentar e nutricional das pessoas celíacas, para o desenvolvimento da região do recôncavo da Bahia, e para a preservação do meio ambiente.

Palavras-chave: *Maranta arundinacea L.* Resíduo da laranja. Nutrição.

*Graduanda em Nutrição pela Faculdade Maria Milza. Email: tailavelamecastro@gmail.com

Graduanda em Nutrição pela Faculdade Maria Milza. Email: carolinaoliveiraamorim@gmail.com

Mestranda em Profissional em Desenvolvimento Regional e Meio Ambiente. Email: nayaraoliveira@gmail.com

**Doutora. Professora da Faculdade Maria Milza. Email: voaagro@gmail.com