

ELABORAÇÃO DE TORTILLAS CHIPS SEM GLÚTEN PARA DOENTES CELÍACOS

Bárbara Conceição Menezes de Oliveira*

Ananda Peixoto Costa Carvalho*

Manuela Barreto do Nascimento**

A Doença Celíaca (DC) é uma doença autoimune desencadeada pela ingestão de cereais que contêm glúten por indivíduos geneticamente predispostos. Além do consumo do glúten e da suscetibilidade genética, é também necessária a presença de fatores imunológicos e ambientais para que a doença se expresse. A dieta ocidental inclui muitos itens alimentícios à base de trigo. A adesão e a obediência à dieta isenta de glúten requer autodeterminação do celíaco e de seus familiares. Situações como viajar, alimentar-se fora do lar e relacionar-se com amigos e familiares podem representar problemas para os celíacos e interferir, dessa forma, na sua vida social. Com isso, o objetivo deste trabalho será desenvolver um produto alimentício sem glúten, possibilitando que portadores de doença celíaca possam consumi-los, verificando sua aceitabilidade após elaborado. Serão elaborados tortillas chips a base de farinha de arroz, utilizada para substituir a farinha de trigo, farinha de milho, ovo, água, páprica, coloral, pimenta do reino e sal. As tortillas terão formato triangular (molde padrão comercial para tortillas chips) com peso médio de 20 a 25 g por porção e fritos por imersão a 180 – 189°C por 25 a 35 segundos. Após resfriamento, uma porção das tortillas será encaminhada para a análise físico-química e composição nutricional e a outra embalada para a análise sensorial, onde será avaliado a aceitação global do produto, utilizando escala hedônica de nove pontos tendo como extremos (1 - desgostei extremamente) e (9 - gostei extremamente) e intenção de compras, para o grau de aceitação do produto com base em atitudes do consumidor. Espera-se que dentre a análise físico-química, os percentuais atendam ao preconizado na legislação brasileira para biscoitos ou bolachas para aperitivos e petiscos ou salgadinhos, que estabelece máximo de 2,0mL/100g para acidez em solução normal, máximo de 14,0% p/p para umidade e máximo de 3,0% p/p (deduzido o sal) de resíduo mineral fixo e que apresente bons atributos nutricionais, atendendo as recomendações diárias em uma dieta de 2000kcal. Quanto a análise sensorial, espera-se que a avaliação seja positiva, apresentando resultados satisfatórios, podendo ser inseridos no mercado consumidor, contribuindo para a diversificação de produtos para doentes celíacos.

Palavras-chave: Alimentação. Glúten. Diversificação de produtos. Saúde.

* Graduandas em Nutrição da Faculdade Maria Milza. E-mail: barbaracmnz@gmail.com; anandapccarvalho@gmail.com.

** Professora da Faculdade Maria Milza. E-mail: manuelabarreto_n@hotmail.com.