

DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS COM USO DE FARINHA NÃO CONVENCIONAL

Rafael Penteadó (PIBITI/CNPq/UNICENTRO), rafaelleveup52@gmail.com, Roberta Letícia Kruger, rkruger@unicentro.br

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO OESTE/Departamento de Engenharia de Alimentos
Ciências Agrárias, Engenharia de Alimentos

Palavras-Chave: *Hevea brasiliensis*; panificação; sustentabilidade

Introdução

Durante o processo de extração de um dos produtos da *Hevea brasiliensis* (HB)(Seringueira), as sementes da planta são consideradas resíduos e se decompõe no solo ou são consumidos por animais. Uma das formas de reaproveitamento deste resíduo é o desenvolvimento de novos produtos, como farinhas de fontes não convencionais. O objetivo deste trabalho foi desenvolver farinha a partir das sementes de HB e utilizá-la em produtos de panificação em substituição parcial ou total a farinha de trigo. Após foi realizado a caracterização química através da composição centesimal, da farinha e de alguns produtos desenvolvidos.

Problema

Atualmente, as sementes de HB caem no solo e são desperdiçadas ou são comidas pelos animais. A possibilidade de utilização destas sementes como alimento poderá gerar renda local aos trabalhadores, garantindo a sustentabilidade total porque a produção da HB não é feita a partir das sementes de árvores enxertadas (utilizadas em larga escala) e sim somente das sementes oriunda das árvores originais, que são uma minoria.

Solução e Benefícios

A Figura 1A apresenta bolos de chocolate e a Figura 1B apresenta cookies, ambos elaborados com cinco concentrações diferentes de farinha de HB em substituição a farinha de trigo.

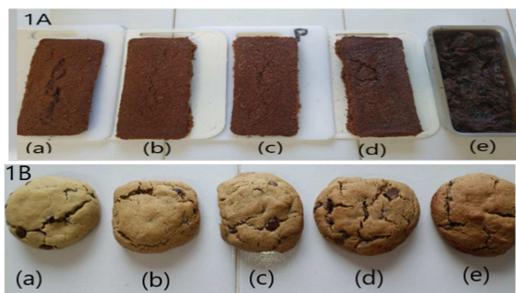


Figura 1. (a) 0% de HB; (b) 10% de HB; (c) 25% de HB; (d) 50% de HB e (e) 100% de HB

Na Tabela 1 encontram-se os resultados das análises de composição centesimal dos produtos selecionados.

Tabela 1 – Composição centesimal dos bolos e cookies formulados com diferentes concentrações de farinha de HB em substituição parcial a farinha de trigo. Médias seguidas pelo desvio padrão.

Concentração De farinha de HB - BOLOS	% Proteínas	% Lipídeos	% Umidade	% Cinzas	% Carboidratos
0%	5,22 (± 0,39)	24,43 (± 0,67)	21,71 (± 0,28)	1,51 (± 0,03)	46,62
10%	5,29 (± 0,32)	23,85 (± 0,86)	23,85 (± 0,30)	1,14 (± 0,26)	46,06
25%	5,87 (± 0,35)	25,39 (± 3,07)	24,55 (± 0,67)	1,43 (± 0,02)	42,88
Concentração De farinha de HB - COOKIES					
0%	8,53 (± 0,15)	20,54 (± 0,14)	14,04 (± 0,58)	1,07 (± 0,41)	55,82
10%	8,82 (± 0,26)	20,92 (± 0,55)	13,15 (± 0,49)	1,35 (± 0,41)	55,76
25%	9,12 (± 0,46)	22,01 (± 0,21)	13,15 (± 0,47)	1,56 (± 0,12)	54,17

Potencial de Mercado e Diferencial Competitivo

Espera-se, com esta pesquisa, o aproveitamento de uma semente, que na maioria das vezes é descartada como resíduo, para o enriquecimento de produtos de panificação em substituição a farinha de trigo. Além disso, o projeto possibilita conhecer melhor uma semente pouco estudada.

Considerações Finais

A presente pesquisa possibilitou o estudo do aproveitamento de um produto que atualmente é subaproveitado pelas indústrias, que poderá, em um próximo passo, gerar renda aos trabalhadores rurais, durante as entre safras do produto principal da HB. As formulações utilizando 10 e 25% foram as que mostraram melhor textura e aparência, ambos visualmente.

Estágio de Desenvolvimento da Tecnologia

O projeto está em fase inicial etem aprovado para o ciclo 2023/2024 a etapa de análise sensorial dos produtos desenvolvidos. Considera-se que aTRL/MRL está na fase 4 (Validação em ambiente de laboratório e Capacidade de produzir a tecnologia em ambiente laboratorial).

Agradecimentos

Os autores agradecem ao CNPq e a Empresa Kaiser Agro Florestal pelo apoio financeiro na pesquisa.

Contato Institucional

Universidade Estadual do Centro Oeste
Departamento de Engenharia de Alimentos
dealiunicentro2023@gmail.com - (42) 3629-8317

