



## II SEMANA DE ALIMENTOS –II SEMAL 22 a 25 de agosto de 2017

### PROPRIEDADES TECNOLÓGICAS DE MACARRÃO TIPO *TALHARIM* SEM GLÚTEN ELABORADO COM RESÍDUO DE TOMATE

Victória Souza Soares<sup>1</sup> Jordana Marques da Silva<sup>2</sup> Suzane Martins Ferreira<sup>3</sup> Vania Silva  
Carvalho<sup>4</sup>

Atualmente um grande número de pessoas apresentam intolerância a algum componente dos alimentos, além de reduzir o número de opções no momento da escolha dos produtos que irão compor sua alimentação. A doença celíaca é caracterizada como uma intolerância à fração gliadina presente no trigo e das prolaminas presente no centeio, triticale e aveia. Objetivou-se com este trabalho desenvolver um macarrão tipo talharim sem glúten, com farinha de resíduo de tomate, farinha de coco e farinha de arroz e avaliar suas propriedades tecnológicas. O resíduo de tomate foi seco a 70°C por 24 horas, depois triturado e peneirado, e 12,5% dessa farinha de resíduo de tomate foi incorporada na mistura com 75% de farinha de arroz e 12,5% de farinha de coco, para elaboração da massa alimentícia, proporções definidas em testes preliminares. Foram realizadas análises no laboratório de Panificação do IF goiano Campus Morrinhos de aumento de massa, perda de sólidos durante o cozimento e tempo ótimo de cozimento no macarrão experimental e em quatro marcas comerciais. O macarrão experimental apresentou um menor tempo de cozimento em relação as marcas comerciais (6min), pouca perda de sólidos (13,5%) e um menor aumento de massa (98,33%), diferindo estatisticamente ao nível de 5% de significância das demais marcas para as análises de tempo de cozimento e aumento de massa. Conclui-se que o macarrão experimental sem glúten apresentou características tecnológicas aceitáveis, e além de agregar valor ao produto final pelo aproveitamento de resíduo agroindustrial, pode ser uma alternativa para alimentação de portadores da doença celíaca.

**Palavras-chave:** Celíacos, *Lycopersicum esculentum* Mill., Massas alimentícias.

<sup>1</sup> 1 Discente do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano – Campus Morrinhos - GO, PIBIC Jr.

<sup>2</sup> 2 Discente do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano – Campus Morrinhos - GO, PIBIC.

<sup>3</sup> 3 Mestre docente do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos – Orientadora – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano Campus Morrinhos - GO.

<sup>4</sup> 4 Doutora docente do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos – Colaboradora – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano- Campus Morrinhos - GO.

<sup>1</sup> 1 Discente do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano – Campus Morrinhos - GO, PIBIC Jr.

2 Discente do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano – Campus Morrinhos - GO, PIBIC.

3 Mestre docente do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos – Orientadora – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano Campus Morrinhos - GO.

4 Doutora docente do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos – Colaboradora – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano- Campus Morrinhos - GO.