



FINOVA 2013

Feira de Inovação Tecnológica



Evento	Salão UFRGS 2013: Feira de Inovação Tecnológica UFRGS – FINOVA2013
Ano	2013
Local	Porto Alegre - RS
Título	Avaliação da associação do resíduo em pó da indústria da erva-mate à farinha de trigo doméstica
Autor	FRANCIELE DALLA PORTA CHRISTIANO
Orientador	ROBERTA CRUZ SILVEIRA THYS

O objetivo do referido projeto foi a avaliação de pré-misturas formadas pela associação do resíduo em pó de erva-mate (gerado pela industrialização da erva-mate), com farinha de trigo, através da elaboração de pré-misturas com substituição parcial (0 a 20%) da farinha de trigo, em farinhas de uso doméstico. Esperou-se com este estudo poder vincular à farinha de trigo doméstica, um resíduo de uma indústria regional de alto valor nutricional, visto a erva-mate possuir flavonóides, taninos, ácidos fenólicos e vitaminas que conferem à mesma, propriedade funcional comprovada por inúmeros estudos. Esta propriedade, por apresentar alta bioatividade ligada a sua capacidade de quelar metais, inibir a enzima lipoxigenase e sequestrar radicais livres, trazem o benefício de fornecer proteção antioxidante contra doenças cardíacas e prevenção do câncer. A avaliação das pré misturas foi realizada através de testes físico-químicos como de lipídeos, umidade, teor de cinzas, granulometria, cor e de potencial antioxidante. Os resultados comprovaram que com a adição do resíduo da erva mate se obtém um grande aumento nos valores de compostos fenólicos e atividade antioxidante, além disso, agrega-se mais minerais nas formulações de 10%, 15% e 20% de substituição da erva mate sobre o peso da farinha de trigo. Segundo a legislação brasileira na portaria nº 354, de 18 de julho de 1996, para que a farinha seja classificada como “farinha de trigo aditivada” 98 % do produto deve passar através da peneira com abertura de malha de 250 micrometros (60 mesh), e nenhuma das formulações que continham o resíduo da erva mate passou neste teste. Assim conclui-se que a erva mate, para ser adicionada a farinha de trigo deve ser moída previamente a fim de que se obtenha a granulometria final exigida pela legislação. A pesquisa comprovou que o produto (farinha de trigo com erva mate) tem grande potencial de ser empregado na elaboração de novos produtos, como pães, massas, biscoitos e bolos, visto que por utilizar resíduo da indústria, tem baixo custo e gera um aumento nutricional dos produtos preparados.