



Evento	Salão UFRGS 2015: SIC - XXVII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2015
Local	Porto Alegre - RS
Título	Efeito da tostagem e cocção da semente do pinhão na qualidade nutricional, tecnológica e nas propriedades antioxidantes de massa fresca elaborada com farinhas de pinhão e trigo.
Autor	LOUISE BARBOSA PALMA
Orientador	ROBERTA CRUZ SILVEIRA THYS

Diversos estudos apontam o uso de farinhas alternativas na indústria de massas alimentícias. A semente da Araucária angustifolia, conhecida como pinhão, possui baixo índice glicêmico, elevado teor de amido resistente, sendo considerada fonte de fibras alimentares. Ainda, estudos comprovam que a mesma possui alto teor de minerais e compostos fenólicos, que podem trazer benefícios no tratamento de doenças crônicas degenerativas. Segundo Darolt e Helm (2012), esses compostos migram da casca para a água de cozimento ou para o endosperma cozido, o que torna a farinha oriunda da semente tratada termicamente um potencial ingrediente para a indústria de alimentos. O objetivo do presente trabalho foi a elaboração de massas frescas a partir de mesclas de farinha de trigo comum e da farinha do pinhão submetida a diferentes tratamentos térmicos (cocção em água e tostagem em forno) e sua posterior análise frente a composição centesimal, propriedades de cocção, cor, fibras (solúvel, insolúvel e total), além da determinação da atividade antioxidante e dos compostos fenólicos totais. Cada amostra elaborada foi composta por farinha de trigo, água e farinha de pinhão crua, cozida ou tostada, nas concentrações de 10% e 20% (sobre o peso de farinha). Todas as formulações e análises foram feitas em duplicata.