



<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2018: SIC - XXX SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
<b>Ano</b>	2018
<b>Local</b>	Campus do Vale - UFRGS
<b>Título</b>	Qualidade tecnológica de pães elaborados a partir de farinha de tef (Eragrostis tef)
<b>Autor</b>	ALINE DOS SANTOS JOAQUIM
<b>Orientador</b>	VIVIANI RUFFO DE OLIVEIRA

Qualidade tecnológica de pães elaborados a partir de farinha de tef (Eragrostis tef)

Autor: Aline Joaquim<sup>1</sup> Email: [allinesjoaquim@gmail.com](mailto:allinesjoaquim@gmail.com)

Orientador: Viviani Ruffo de Oliveira<sup>2</sup>

1- Graduanda de Nutrição/UFRGS;

2- Professora do Departamento de Nutrição/UFRGS;

**INTRODUÇÃO:** A tef (*Eragrostis tef*) é um cereal não muito conhecido no Brasil, mas sua composição nutricional se destaca dos demais cereais, pelo perfil proteico, mineral e ausência de glúten. Podendo ser uma alternativa na substituição de farinhas mais comuns tornando-se uma possível matéria-prima para produção de alimentos sem glúten para indivíduos portadores da doença celíaca (DC). **OBJETIVO:** O objetivo deste trabalho foi de elaborar pães com farinha de tef e associações, além de determinar o potencial tecnológico dos pães elaborados com o cereal. **MATERIAIS E MÉTODOS:** A tef foi oriunda de Ponta Porã/MS, os demais ingredientes de Porto Alegre/RS. As análises foram realizadas no Laboratório de Técnica Dietética de Nutrição/UFRGS e no Laboratório de Compostos Bioativos do Instituto de Tecnologia de Alimentos/UFRGS. Os tratamentos foram: T1-100% farinha de trigo; T2-100% farinha de tef e goma xantana; T3-75% farinha de tef, 12,5% fécula de mandioca, 12,5% farinha de arroz e goma xantana; T4-50% farinha de tef, 25% fécula de mandioca, 25% farinha de arroz e goma xantana. Foram determinados a altura e o peso pré-forneamento e pós-forneamento, percentual de perda de peso, rendimento, volume aparente e específico, coloração e firmeza dos pães elaborados. Todas análises foram realizadas em triplicata, os resultados analisados no software ASSISTAT, por análise de variância ANOVA e teste de Tukey. **RESULTADOS:** As alturas obtidas dos pães pré-forneamento não apresentaram diferença estatística significativa entre T1 (2,30 cm), T2 (2,30 cm), T3 (2,33 cm) e T4 (2,27 cm), assim como as alturas pós-forneamento: T1 (4,8 cm), T2 (4,2 cm), T3 (4,0 cm) e T4 (4,2 cm). Quanto ao peso, T1 apresentou os menores pesos pré e pós-forneamento, respectivamente (171g; 160g). O percentual de perda de peso não demonstrou diferença estatística significativa ( $p > 0,05$ ) entre os tratamentos avaliados, variando de 6,3% a 7,7%, assim como os rendimentos dos tratamentos, que oscilaram entre 92,3% a 93,7%. Os quatro tratamentos não apresentaram diferença estatística significativa ( $p > 0,05$ ) para o volume aparente. O volume específico demonstrou diferença estatística significativa entre o tratamento T1 e T3. A luminosidade do miolo dos tratamentos evidenciou diferença estatística significativa ( $p \leq 0,05$ ), sendo T2 (28,6) a amostra com menor luminosidade, mais escura. A luminosidade da crosta demonstrou diferença estatística significativa entre T1 e os demais tratamentos, sendo que T1 (49,8) apresentou maior luminosidade. A firmeza da crosta de T2 (48,0), T3 (40,0) e T4 (59,0) foram menores em relação ao T1 (188,0), apresentando diferença estatística significativa. **CONCLUSÕES:** A altura pré-forneamento e pós-forneamento, perda de peso, rendimento, volume aparente e volume específico, foram similares ao pão elaborado com trigo. No entanto, o peso pré-forneamento e pós-forneamento demonstraram-se maiores nos pães elaborados com tef, revelando, dessa forma, alimentos com potencial tecnológico. Para os parâmetros de luminosidade, a adição de tef apresentou nos pães menor luminosidade e menor firmeza, tanto no miolo quanto na crosta.