

ELABORAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS ISENTOS DE GLÚTEN UTILIZANDO INHAME COMO SUBSTITUTO À FARINHA DE TRIGO

Orientadora: Inez Helena Vieira da Silva Santos

Bolsista: Gislaine Golçalves Araújo

RESUMO: A doença celíaca (DC) é uma doença autoimune desencadeada pela ingestão de cereais que contêm glúten, como o trigo, centeio, cevada, aveia e derivados, podendo ser caracterizada por atrofia total ou subtotal da mucosa do intestino delgado com a consequente má absorção de alimentos. Diante da escassez de opções de produtos para celíacos, o objetivo deste trabalho foi desenvolver novos produtos direcionados para consumidores celíacos, utilizando inhame em substituição à farinha de trigo, visando agregar valor nutricional aos produtos considerados comuns na alimentação dos indivíduos, e após análise sensorial com resultado satisfatório, estender as opções de consumo alimentar para os celíacos. Os experimentos de elaboração dos produtos foram realizados no Laboratório de Práticas Dietéticas do Centro Universitário São Lucas – LPD/UNISL, situada no município de Porto Velho/RO. Baseando-se em receitas tradicionais desenvolveram-se formulações de receitas isentas de glúten, como a massa de pizza e biscoito, com farinha de inhame, e após a finalização das preparações, ocorre a análise sensorial dos produtos, para verificar sua aceitabilidade dos mesmos. No mais, o produto deve passar por alterações para que seja uma alternativa viável não apenas para pessoas portadoras da doença celíaca, mas também para qualquer pessoa que tem a intenção de consumir produtos diferenciados.

PALAVRAS-CHAVE: Doença celíaca. Dieta especial. Glúten, Novos Produtos