

USO DE ABACATE E FARINHA DE BANANA PARA PRODUÇÃO DE NHOQUE SEM GLÚTEN

Angela Aparecida Rosa¹, Alexandre Henrique Silas Souza², Andresa Panice Apis³, Angélica da Silva Felizardo⁴, Lucas Bispo Reis Campos⁵,
Maressa de Freitas Vieira⁶

Graduandos do curso de Tecnologia em Gastronomia do IFSP campus Avaré,

¹angelaaprosa46@gmail.com, ²alexandreinteract@gmail.com, ³andresaapis@gmail.com,

⁴angelica.felizardo@terra.com.br, ⁵lucasbrcampos@gmail.com, ⁶Professora Doutora do IFSP campus Avaré maressa.vieira@ifsp.edu.br

RESUMO: O papel da alimentação equilibrada na manutenção da saúde desperta grande interesse pela comunidade científica, que tem produzido inúmeros estudos com o intuito de comprovar a atuação de alguns alimentos na redução de riscos de certas doenças BADARÓ et al. (2008). Além do considerável interesse em incentivar as pesquisas de novos componentes naturais, o desenvolvimento de novos ingredientes tem possibilitado a inovação em produtos alimentícios, criando novos nichos de mercado (THAMER e PENNA, 2006; ARAÚJO, 2007). Entre esses produtos estão os chamados nutrapêuticos, alimentos que oferecem diversos benefícios à saúde (CRUZ et al., 2007; STRINGHETA et al., 2007b). Por conta disso, a evolução na tecnologia de alimentos tem transformado a produção alimentícia e o perfil dos consumidores, entre eles os portadores de doença celíaca, intolerantes ao glúten. Conseqüentemente, a busca por alternativas que contribuam para suas práticas alimentares e qualidade de vida é uma demanda crescente, principalmente no que se refere à alimentação. Entretanto, essas fontes alternativas nem sempre apresentam a mesma textura, sabor e aroma do produto original, prejudicando sua aceitação. Nesta perspectiva, o presente trabalho tem como objetivo produzir uma receita de nhoque de abacate, sendo este, uma alternativa para pessoas que não podem ou não querem consumir o carboidrato do amido ou o glúten. Para isso, foram realizadas pesquisas bibliográficas e testes da formulação para que se pudesse chegar ao mais próximo possível das características sensoriais do produto original. Utilizou-se, no lugar da batata, o abacate, acrescido de temperos e farinha de banana verde, com a finalidade de substituir a farinha de trigo. Através dos testes realizados, verificou-se a possibilidade de chegar-se ao ponto correto do nhoque, macio e com a elasticidade interna ideal, além de ser extremamente saboroso. Os resultados mostraram que não foram observadas grandes diferenças de sabor e que o nhoque de abacate pode ser uma boa alternativa como substituto do nhoque tradicional para pessoas celíacas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALTSCHUL, A. M.; WILCKE, H. L. **New protein foods:** seed storage proteins. Londres: Academic Press, 1985. p. 107-179.

BADARÓ, A.C.L.; GUTIERRES, A.P.M.; REZENDE, A.C.V.; STRIGHETA, P.C. Alimentos probióticos: aplicações como promotores da saúde humana – parte 1. In: **NUTRIR GERAIS** – Revista Digital de Nutrição – Ipatinga: Unileste-MG, V. 2 – N. 3 – Ago./Dez. 2008.

BEDIN, E. et al. **Vegan foods**: Mimic meat products in the Italian market. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. v. 13, p. 1-9, 2018.

CRUZ, A. G.; FARIA, J. A. F.; VAN DENDER, A. G. F. Packaging system and probiotic dairy foods. **Food Research International**, v. 40, n. 8, p. 951-956, 2007.

DAMODARAN, S.; PARKIN, K. LL.; FENNEMA, O. R. **Química de Alimentos**. 4ª ed. São Paulo: Artmed, 2010. p. 211-272.

MINIM, V.P.R.; SILVA, R. C. dos S. N. **Análise sensorial descritiva**. Viçosa: UFV, 2016.

STRINGHETA, P. C.; OLIVEIRA, T. T.; GOMES, R. C. Políticas de saúde e alegações de propriedades funcionais e de saúde para alimentos no Brasil. **Rev. Bras. Cienc. Farm.**, v. 43, n. 2, p. 181-194, 2007a.

STRINGHETA, P. C.; VILELA, M. A. P.; OLIVEIRA, T. T.; NAGEN, T. G. **Alimentos “Funcionais”** – Conceitos, contextualização e regulamentação. Juiz de Fora: Templo, 2007b.

THAMER, K. G.; PENNA, A. L. B. Caracterização de bebidas lácteas funcionais fermentadas por probióticos e acrescidas de prebiótico. **Ciênc. Tecnol. Aliment.**, v. 26, n. 3, p. 589-595, 2006.