

INFLUÊNCIA DA ADIÇÃO DE FARINHA DE CHIA EM PÃO SEM GLÚTEN

**SILVA, Thaís Santos
VALLEJOS, Viviane Borges
MELLADO, Myriam de Las Mercedes Salas
thaais.santos@hotmail.com**

**XXIV Congresso de Iniciação Científica
Tecnologia de Alimentos**

Palavras-chave: chia, glúten, textura.

1 INTRODUÇÃO

A chia é uma semente que possui um alto valor nutritivo, e apresenta características que fazem dela uma candidata natural como aditivo para produtos panificados. O objetivo deste trabalho foi avaliar a adição de farinha de chia nas características tecnológicas de pão sem glúten.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

A *Salvia hispanica* L., também conhecida como chia, é uma planta herbácea, da família Labiatae, divisão Spermatophyta e reino Plantae. Considerando a composição química e física da chia, estas sementes apresentam capacidades tecnológicas diversas, podendo atuar como agentes espessantes, gelificantes e estabilizantes, revelando-se úteis para a indústria alimentar (CAPITANI et al., 2012).

3 MATERIAIS E MÉTODOS

A formulação básica dos pães sem glúten é a apresentada na Tabela 1.

Tabela 1 - Formulação do pão de farinha de arroz.

Ingredientes	Quantidade
Farinha de arroz	100 g
Sal	2 g
Açúcar	5 g
Fermento seco	2 g
Óleo	2 g
Ácido ascórbico	0,009 g
Água	120 mL
Farinha de chia	Variável
Enzima transglutaminase	0,5 g
Metilcelulose	2 g

A farinha de chia foi adicionada em diferentes concentrações (2; 4; 6; 8; 10%) em base a de farinha de arroz. As análises realizadas foram volume específico (VE) (PIZZINATTO e CAMPAGNOLLI, 1993) e textura segundo método 74-09.01 da AACC(2000). Os resultados foram tratados por variância (ANOVA), e teste de Tukey.

4 RESULTADOS e DISCUSSÃO

Os valores de volume específico e dureza dos pães sem glúten estão apresentados na Tabela 2.

Tabela 2 - Características tecnológicas dos pães sem glúten.

Pães	VE (mL/g)	Dureza (g)
Padrão	3,05 ± 0,02 ^a	211,29 ± 14,06 ^e
FC2%	2,73 ± 0,09 ^b	276,74 ± 7,80 ^d
FC4%	2,87 ± 0,07 ^b	321,76 ± 27,33 ^d
FC6%	2,50 ± 0,03 ^c	584,49 ± 20,73 ^c
FC8%	2,25 ± 0,07 ^d	763,61 ± 38,93 ^b
FC10%	2,30 ± 0,04 ^d	837,88 ± 25,23 ^a

VE= Volume específico. FC= Farinha de chia. Médias seguidas da mesma letra na coluna não diferem significativamente ($p < 0,05$) entre si.

Foi possível observar através dos resultados que conforme aumentou-se a concentração de farinha de chia no pão sem glúten, o volume específico diminuiu e a dureza aumentou comparado ao pão padrão.

COSTANTINI et al, (2014) desenvolveram pães sem glúten com valores de volume específico que variaram de 1,2 até 1,49 mL/g. Portanto os valores de VE apresentaram-se superiores aos encontrados na literatura.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A adição de farinha de chia teve influência nas características tecnológicas de do pão sem glúten. Verificou-se que com o aumento das concentrações de farinha de chia utilizadas, obteve-se pães com volume específico menor e dureza maior.

Com relação às características avaliadas, conclui-se que os melhores resultados encontrados foram nos pães adicionados de 2 e 4% de farinha de chia.

REFERÊNCIAS

AACC (American Association of Cereal Chemists). Approved Methods of the AACC. 10th edition. **American Association of Cereal Chemists**, St. Paul, MN, 2000.

CAPITANI, M. I.; SPOTORNO, V.; NOLASCO, S. M.; TOMÁS, M. C. Physicochemical and functional characterization of by-products from chia (*Salvia hispânica* L.) seeds of Argentina. **LWT-Food Science and Technology**, v.45, p.94-102, 2012.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS - FAO.; **Wheatless Bread**. Roma: FAO, 1989. Disponível em: <<http://www.fao.org/docrep/t0207e/T0207E00.htm#Contents>> Acesso em: 17 out. 2012.

PIZZINATO, A.; CAMPAGNOLLI, D. M. F. Avaliação tecnológica de produtos derivados da farinha de trigo (pão, macarrão, biscoitos). **Boletim ITAL**, 1993.