



DESENVOLVIMENTO E ACEITAÇÃO DE TABULE SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN

Silva e Pires, T.G. ¹; Marcilio, R. ²; Martelli S. M. ³; Fakhouri, F. M. ⁴

¹ Centro Universitário Amparense – UNIFIA – Amparo, SP. ² FEA Faculdade de Engenharia de Alimentos – Departamento de Tecnologia de Alimentos - UNICAMP – Campinas, SP. ³ Departamento de Química – Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC - ⁴ FEQ - Faculdade de Engenharia Química - UNICAMP – Campinas, SP. e-mail: thalita.nutri@hotmail.com

Hábitos alimentares e estilo de vida saudáveis são indispensáveis na diminuição do risco de doenças e na promoção da qualidade de vida. Na intenção de comprovar a atuação benéfica de diversos alimentos, vem ficando em evidência estudos sobre os alimentos funcionais, estes produzem efeitos metabólicos ou fisiológicos de crescimento, desenvolvimento, manutenção e outras funções do organismo humano. Neste contexto, a Quinoa, um cereal base da alimentação boliviana, rica em proteínas, vitaminas, minerais, glicídios, ácidos graxos Ômega-3 e Ômega-6, fibras e baixos valores de gorduras saturadas, constitui-se num importante fator de combate à carência proteica (comunidades pobres, vegetarianos restritos e atletas) e de substituição do trigo em receitas para celíacos (seus grãos não possuem glúten). O tabule é um prato de origem árabe amplamente difundido no Brasil, que, porém, contém trigo, o que impossibilita seu consumo por celíacos. Sendo assim, em frente aos benefícios apresentados para o consumo da Quinoa, e em vista da adaptação da Quinoa ao cerrado brasileiro, além de o tabule possuir ingredientes igualmente funcionais, o objetivo deste trabalho foi desenvolver e verificar a aceitação da substituição do trigo pela Quinoa na receita de tabule. Assim iniciou-se a produção desse produto com o uso alternativo ao trigo do tabule: a Quinoa. Ingredientes: Quinoa Jasmine, tomate, pepino, cebola, manjericão, hortelã, vinagre, suco de limão, azeite extra virgem, sal a gosto. Preparo: a Quinoa foi lavada, deixada de molho, escorrida (retirada de fatores anti-nutricionais), cozida, resfriada e reservada para posterior mistura com todos os ingredientes. Na análise sensorial, os provadores avaliaram aparência global, sabor e textura, numa escala edônica estruturada de 9 pontos. O atributo aparência obteve média de 7,53, sendo que 96,66% aferiu notas entre gostei ligeiramente (6) e gostei extremamente (9), quando o sabor foi avaliado, essa porcentagem foi de aproximadamente 97%. A textura também agradou o consumidor, sendo que 99,98% dos provadores aferiu notas variando entre 6 e 9. A análise sensorial realizada mostrou que o tabule de Quinoa teve uma avaliação/aceitação positiva pelo consumidor em todos os atributos avaliados, o que aponta o potencial de inserção deste cereal na indústria de alimentos.