



AValiação QuÍmica e Sensorial de Biscoitos Enriquecidos com AMARANTO (*Amaranthus sp.*) PARA CELÍACOS

Silva, V. L. M. da¹; Cunha, A. S. B.²; Antunes, A. dos S.²; Tomaz, C. F. S.²;
Santos, E. D. G.²; Carvalho, R. P.²

¹ Instituto de Nutrição Josué de Castro UFRJ - e-mail: vlmathias@terra.com.br

² Instituto de Nutrição Josué de Castro UFRJ / Acadêmicos em Nutrição

O amaranto (*Amaranthus sp.*) é um pseudocereal, com características de cereal e leguminosa (SOARES, 2008). Introduzido e adaptado ao clima e solo brasileiros pela Embrapa/Cerrados, com denominação *Amaranthus cruentus* L., variedade BRS - Alegria (FERREIRA *et al.*, 2007; CAPRILES *et al.*, 2006 e Soares, 2008). Possui boa qualidade protéica (aminoácidos essenciais, principalmente lisina), fibras solúveis (SPEHAR *et al.*, 2003 e MENDONÇA, 2006), e lipídios com fração insaponificada rica em esqualeno de efeito hipocolesterolêmico e anticarcinogênico (MENEGASSI, 2009). Isento de glúten importante para celíacos (MARCÍLIO *et al.*, 2003 e MARCÍLIO *et al.*, 2005). O objetivo do trabalho foi elaborar um biscoito, alimento funcional sem glúten avaliando-o químicamente, sensorialmente e aceitação junto aos potenciais consumidores. Ingredientes foram adquiridos no mercado do Rio de Janeiro e suas formulações: polvilho doce (70; 60; 50 e 40%), amaranto (30; 40; 50 e 60%), açúcar, ovo e margarina (quantidades fixas). A massa foi processada manualmente, os biscoitos formatados, assados, resfriados, acondicionados separadamente, codificados e armazenados em vidros hermeticamente fechados para posteriores análises. Análises químicas foram realizadas de acordo com AOAC (1990) com os seguintes resultados nas diferentes amostras: 3,17; 2,26; 3,77 e 2,99% umidade; 0,96; 1,04; 1,19 e 1,36% cinzas; 3,52; 3,16; 5,38 e 6,57 proteínas; 17,68; 17,32; 17,71 e 16,98% lipídeos, e 74,68; 76,22; 71,94 e 72,10% carboidratos, para os Biscoitos A, B, C e D respectivamente. Sensorialmente foram submetidos à análise de variância (ANOVA) e teste de Tukey ao nível de 5% de probabilidade, e verificou-se que dos somatários dos rankings, segundo a tabela de Kramer para amostras B e C não houve significância entre si, estando no mesmo intervalo de 131 – 169. Já a amostra A com menor número no somatório (fora do intervalo) foi a mais aceita entre os provadores. Pelos resultados concluiu-se que o amaranto pode ser utilizado na fortificação de biscoitos, demonstrando sua relevância no desenvolvimento de novos produtos com alegação funcional para celíacos, porém, mais estudos devem ser realizados para avaliar sua aceitação em diferentes preparações.