

Simpósio de Integração Acadêmica

Inteligência Artificial: A Nova Fronteira da Ciência Brasileira
SIA UFV Virtual 2020



Desenvolvimento e caracterização de farofa pronta à base de farinha de sorgo [sorghum bicolor (L.) moench] com e sem taninos

Universidade Federal de Viçosa

Mariane Verônica de Oliveira¹, Frederico Augusto Ribeiro de Barros^{1*}, Mônica Ribeiro Pirozi¹, Valéria Aparecida Vieira Queiroz²

¹Universidade Federal de Viçosa (UFV), Departamento de Tecnologia de Alimentos (DTA), Viçosa, Minas Gerais, Brasil.

²Embrapa Milho e Sorgo, Sete Lagoas, Minas Gerais, Brasil.

(mariane.veronica2703@gmail.com; fredbarros@ufv.br; mpirozi@ufv.br; valeria.vieira@embrapa.br)

Ciências Agrárias- Ciência e Tecnologia de Alimentos

Pesquisa; Palavras-chave: taninos; farofa; amido resistente; amido lentamente digerível; amido rapidamente digerível

Introdução

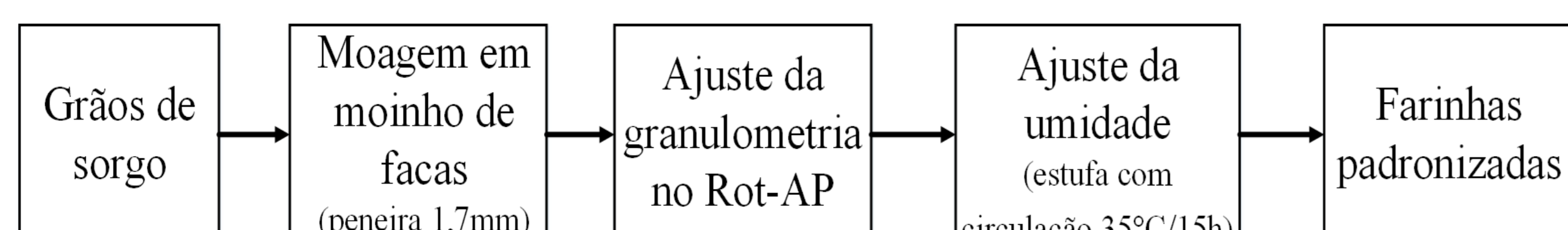
- ✓ O sorgo, o quinto cereal mais produzido no mundo, é rico em compostos fenólicos, não possui glúten e possui baixa digestibilidade do amido.
- ✓ Devido a estas características há um grande interesse mundial no aumento da utilização do sorgo na alimentação humana.
- ✓ A macromolécula presente em maior quantidade no sorgo é o amido e ele pode ser dividido em amido rapidamente digerível (ARD), lentamente digerível (ALD) e resistente (AR).

Objetivos

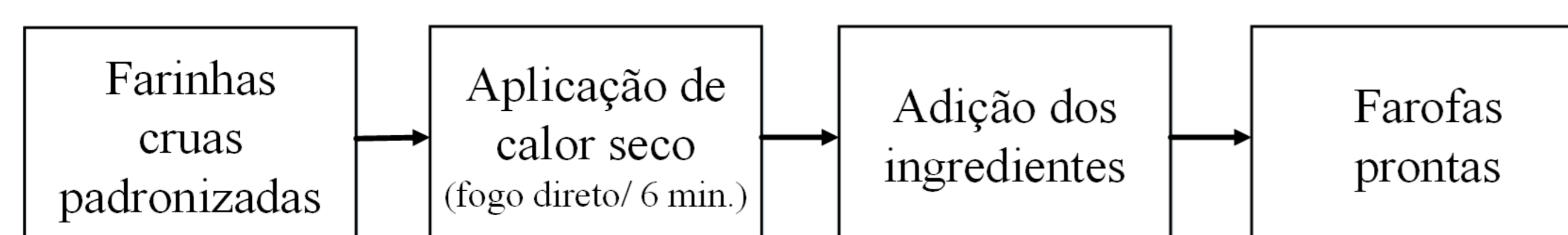
O objetivo deste trabalho foi elaborar e determinar a digestibilidade *in vitro* do amido (ARD, ALD e AR) de farofas prontas para consumo contendo farinha de sorgo com e sem taninos.

Material e Métodos

1) Moagem dos grãos e padronização da umidade e granulometria das farinhas.



2) Elaboração das farofas.

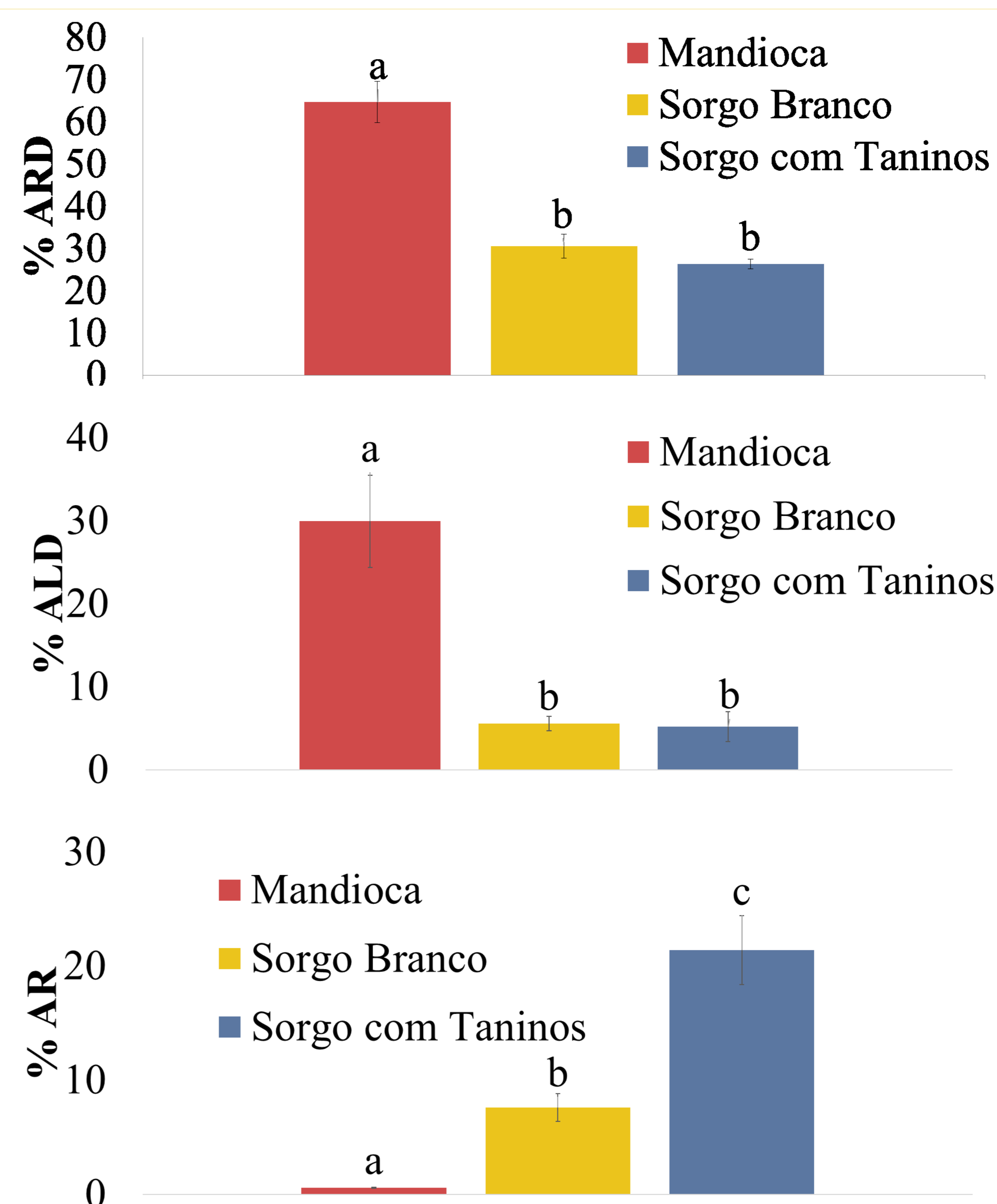


3) Análise de digestibilidade do amido *in vitro*

ARD e ALD - Método de Englyst 1992 (com modificações).

AR - AACC method 32-40

Resultados e Discussão



Conclusões

Estes resultados indicam o sorgo, principalmente cultivares contendo taninos, como potencial ingrediente substituto em farofa pronta para consumo direcionada para população celíaca ou pessoas que buscam uma alimentação saudável, rica em antioxidante e fibras.

Apoio Financeiro



Agradecimentos

Ao CNPq pela bolsa concedida, à Embrapa Milho e Sorgo pelo suporte com os materiais do experimento, à orientação dos professores envolvidos no projeto e a UFV pela oportunidade