

## **Projeto de Desenvolvimento de Novos Produtos Alimentícios** **Cibele Fagundes Capaverde (autora), Everton Sanches Blumberg (co-autor), Andrea Bordin Schumacher (orientadora)**

Afiliação: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul —  
Campus Porto Alegre

cibelecapaverde@gmail.com, evertonblumberg@gmail.com,  
andrea.schumacher@poa.ifrs.edu.br

A área de alimentos para fins especiais tem ampliado muito a gama de novos produtos como resposta aos últimos resultados de pesquisas científicas voltados à nutrição saudável e nutrição especial. Neste contexto, desenvolver novos produtos com redução parcial ou total de glúten, com redução parcial ou total de carboidratos tem sido um novo desafio proposto à ciência e tecnologia de alimentos. O Projeto de Desenvolvimento de Novos Produtos Alimentícios para Fins Especiais está vinculado a componente curricular Alimentos Para Fins Especiais do Curso Técnico em Panificação do IFRS Campus Porto Alegre e tem como objetivo realizar o desenvolvimento de produtos através do estudo de ingredientes, novas formulações e/ou novos processos. A ciência e tecnologia de alimentos tem apresentado desafios constantes diante de grandes novidades no mundo da medicina, da nutrição e do consumo de alimentos. Neste contexto, o ensino sobre a produção de alimentos deve manter-se atualizado e por vezes necessita-se de horários extraclasse para explorar o conteúdo aprendido. Além disso, é preciso que exista um tempo de reciclagem de conhecimento para professores, técnicos e alunos. Foram realizados diversos desenvolvimentos desde a implantação do projeto e dentre eles podem ser citados: panquecas com baixo percentual de carboidratos utilizando diversas farinhas (farinha de amêndoa, farinha de nozes, farinha de maracujá) panquecas com farinha de quinoa, testes com uma formulação de bolo sem glúten e sem lácteos trocando a goma xantana por *psyllium* (fibra natural), elaboração de pão sem glúten com sabores da alimentação tailandesa, testes com farinha de sorgo e farinha de trigo sarraceno em pães. Cada teste gera inúmeros aprendizados relacionados a especificidade de ingredientes e processos e os resultados incrementam as discussões realizadas na componente curricular na qual o projeto está vinculado.

**Palavras-chave:** panificação, desenvolvimento de produtos, alimentos para fins especiais.