

Caracterização da farinha da PANC crem (*Tropaeolum pentaphyllum*) e elaboração de produtos alimentícios com substituição parcial da farinha do tubérculo.

Juliano Presotto Pedron¹, Orlando Barbieri Belloli¹, Shana Paula Segala Miotto¹, André Mezzomo¹, Luis Carlos Diel Rupp¹, Raquel Margarete Franzen de Avila¹, Luciana Pereira Bernd^{1*}

*Orientador(a)

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) - *Campus* Bento Gonçalves. Bento Gonçalves, RS

O Brasil é um país de dimensões continentais, possuindo uma grande biodiversidade a ser pesquisada. Porém grande parte do consumo está voltada a apenas 20 espécies de plantas, destas apenas 5 representam 80% do consumo. Recursos genéticos vegetais são recursos finitos e vulneráveis a perdas através do extrativismo, existindo a necessidade de reopção por novas espécies a serem cultivadas. Na busca por uma alimentação mais saudável e pela diversificação de alimentos consumidos, as plantas alimentícias não convencionais (PANC) surgem como uma das alternativas. Algumas destas já consumidas por imigrantes tornam-se uma boa escolha pela diversificação e por alimentos mais saudáveis. O Crem (*Tropaeolum pentaphyllum*) é considerado uma planta alimentícia não convencional, sendo tradicionalmente utilizada pelos imigrantes italianos e seus descendentes na Serra Gaúcha, apresentando potencial para ser pesquisado e aplicado na alimentação humana, além de proporcionar um resgate cultural no seu consumo. O presente trabalho visa o resgate cultural do consumo do crem e avaliação do potencial de aplicação de sua farinha em produtos de origem alimentícia. Para isso, procedeu-se com a definição dos procedimentos para a elaboração da farinha de crem, para posteriormente analisar a sua composição físico-química (teor de umidade, pH, cinzas, lipídeos, proteínas, atividade de água, acidez titulável, cor, compostos bioativos e fibras) bem como do crem in natura. Formulou-se biscoitos salgados com substituição parcial da farinha de trigo por farinha de crem integral, nas concentrações de 10, 20 e 30 %. Os produtos foram avaliados sensorialmente mediante testes afetivos, com teste de aceitação por escala hedônica em relação aos atributos cor, textura, sabor e aparência global, e teste de intenção de compra. Até o presente momento, com as análises físico-químicas já feitas, a farinha de crem apresentou 8,0 % de umidade, 5,3 de pH, 5,36 % de cinzas e 0,97 % de lipídeos; já o crem in natura, teor de umidade de 79,20 %, pH 5,50, 0,85 % de cinzas e 1,19 % de lipídeos. Os resultados obtidos na análise sensorial demonstraram que o biscoito com 10 % de farinha de crem obteve as maiores médias, diferindo estatisticamente das demais formulações nos atributos textura, sabor, aparência global, e intenção de compra, sendo correspondente a “possivelmente compraria”, na escala utilizada. A produção de farinha de crem, produto inovador no mercado, proporciona uma durabilidade maior ao tubérculo, com potencial de diversificar e incentivar meios de consumo contínuo. Palavras-chave: crem; desenvolvimento de produto; resgate cultural.

Palavras-chave: Biscoito. Desenvolvimento de produto. Resgate cultural.