Elaboração e caracterização de farinha e de produto alimentício formulado com planta alimentícia não convencional (PANC) da Serra Gaúcha

Juliano Presotto Pedron[1]; Orlando Barbieri Belloli[1]; Paula Segala Miotto1; André Mezzomo[1]; Luis Carlos Diel Rupp[1]; Luciana Pereira Bernd[1*]

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

Na procura por uma alimentação saudável, as plantas alimentícias não convencionais (PANC) são uma das alternativas. Com a grande concentração do consumo mundial em apenas 20 espécies de plantas, uma das opções é o resgate cultural e o conhecimento de mais espécies a serem consumidas. Algumas plantas utilizadas por imigrantes se tornam uma boa escolha na busca pela diversificação na alimentação e por alimentos mais saudáveis. Estima-se que há no Brasil em torno de 10.000 espécies nativas com potencial para uso alimentício. Por ser um país de dimensões continentais, o Brasil possui uma imensa biodiversidade a ser pesquisada. Crem (*Tropaeolum pentaphyllum*) é considerada uma planta alimentícia não convencional, sendo tradicionalmente utilizada pelos imigrantes italianos e seus descendentes na Serra Gaúcha para consumo próprio sob a forma de conserva, apresentando potencial para ser pesquisado e aplicado na alimentação humana. Com o presente trabalho objetivou-se caracterizar a PANC crem (*Tropaeolum pentaphyllum*) *in natura*, sua respectiva farinha e produtos formulados a partir desta, avaliando o potencial de aplicação em produtos de origem alimentícia e a aceitação destes, visando o seu resgate cultural do consumo e valorização dos produtos obtidos. Para tal, procede-se a definição de parâmetros para a elaboração da farinha de crem, com posterior análises de sua composição físico-química bem como do crem *in natura*. Determinou-se teor de umidade, cinzas, proteínas, lipídeos, pH, atividade de água (Aw), acidez titulável, determinação de cor, de compostos bioativos e de fibras. Seguidamente formulou-se biscoitos salgados com substituição parcial da farinha de trigo por farinha de crem integral, nas concentrações de 10, 20 e 30 %. Procede-se com avaliação sensorial dos biscoitos mediante testes afetivos, com o teste de aceitação por escala hedônica em relação aos atributos cor, textura, sabor e qualidade global, e o teste de intenção de compra. A análise sensorial será realizada com 110 provadores não treinados, os quais receberam amostras simultâneas em pratos brancos codificados com algarismos de três dígitos e em ordem aleatórias, e um copo com água mineral em temperatura ambiente para proceder a análise sensorial. Os resultados obtidos serão tabelados e expressos utilizando ferramentas estatísticas. A utilização da farinha do crem na formulação de produtos alimentícios proporcionará novas alternativas de consumo do tubérculo (*Tropaeolum pentaphyllum*) como meio de diversificar a alimentação e incentivo ao consumo de maneira mais contínua. Aliado a isso, a farinha de crem representa um produto em potencial e inovador que também pode ser utilizado como método de conservação tendo uma vida útil maior que o tubérculo *in natura*.

Palavras-chave: crem; biodiversidade; desenvolvimento de produto; resgate cultural; PANC.

Trabalho executado com recursos do Edital CNPq/MCTIC nº 16/2016 - SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO ÂMBITO DA UNASUL.

CC BY