

Raísa Vieira Homem<sup>1</sup>; Prof. Dr<sup>a</sup>. Viviani Ruffo de Oliveira<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Iniciação Científica voluntária, Universidade Federal do Rio Grande do Sul. E-mail: raísa\_vh@hotmail.com

<sup>2</sup>Orientadora. Curso de Nutrição, Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

paz no plural

## INTRODUÇÃO

A tef é um cereal, utilizado na forma de grão ou farinha. Sua composição nutricional é distinta dos demais cereais, pois não possui glúten. É uma alternativa para a substituição de farinhas mais comuns, tornando-se uma possibilidade de alimento para indivíduos portadores da doença celíaca (DC).

## OBJETIVOS

Conhecer o potencial da tef em preparações da alimentação brasileira.

## MATERIAL E MÉTODOS

Os grãos de tef utilizados foram provenientes de Minas Gerais e os demais ingredientes utilizados foram adquiridos na cidade de Porto Alegre/RS.

As preparações foram realizadas no Laboratório de Técnica Dietética do curso de Nutrição- FAMED/UFRGS em parceria com o Laboratório de Métodos do Instituto de Biociências da UFRGS da UFRGS.

Foram elaborados biscoitos, massas tipo talharim e nhoque com a tef.

Tabela 1: Formulações elaboradas a partir de tef.

Preparações	Tef (%)	Farinha de arroz (%)	Fécula de batata (%)	Trigo sarraceno (%)	Farinha de soja (%)	Polvilho Doce (%)
Biscoito de canela	36	64	-	-	-	-
Biscoito de coco	50	50	-	-	-	-
Biscoito de cacau	50	50	-	-	-	-
Massa 1	50	-	50	-	-	-
Massa 2	50	-	-	50	-	-
Massa 3	50	-	-	-	50	-
Nhoque	40	-	-	-	40	20

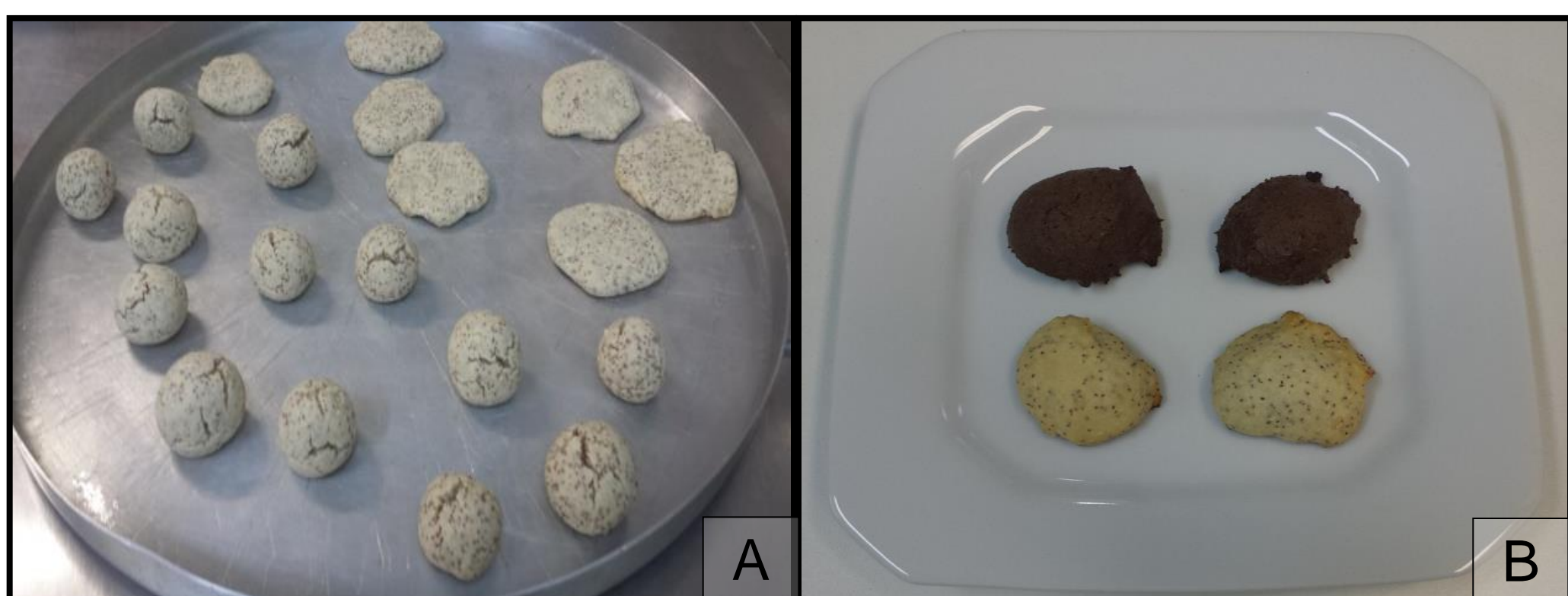


Figura 1. A: Biscoito de canela; B: Biscoito de cacau (acima), biscoito de coco (abaixo).

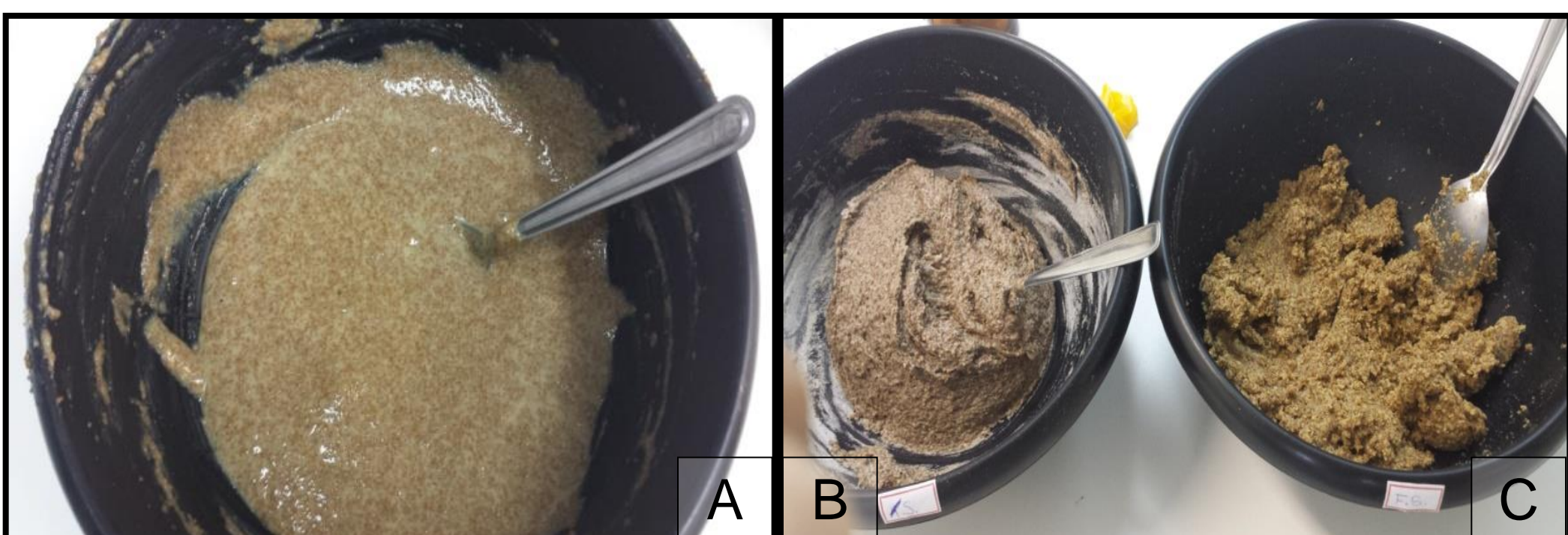


Figura 2. A: Massa 1; B: Massa 2; C: Massa 3.



Figura 3. A,B,C: Obtenção de massa tipo talharim, a partir da Massa 1.

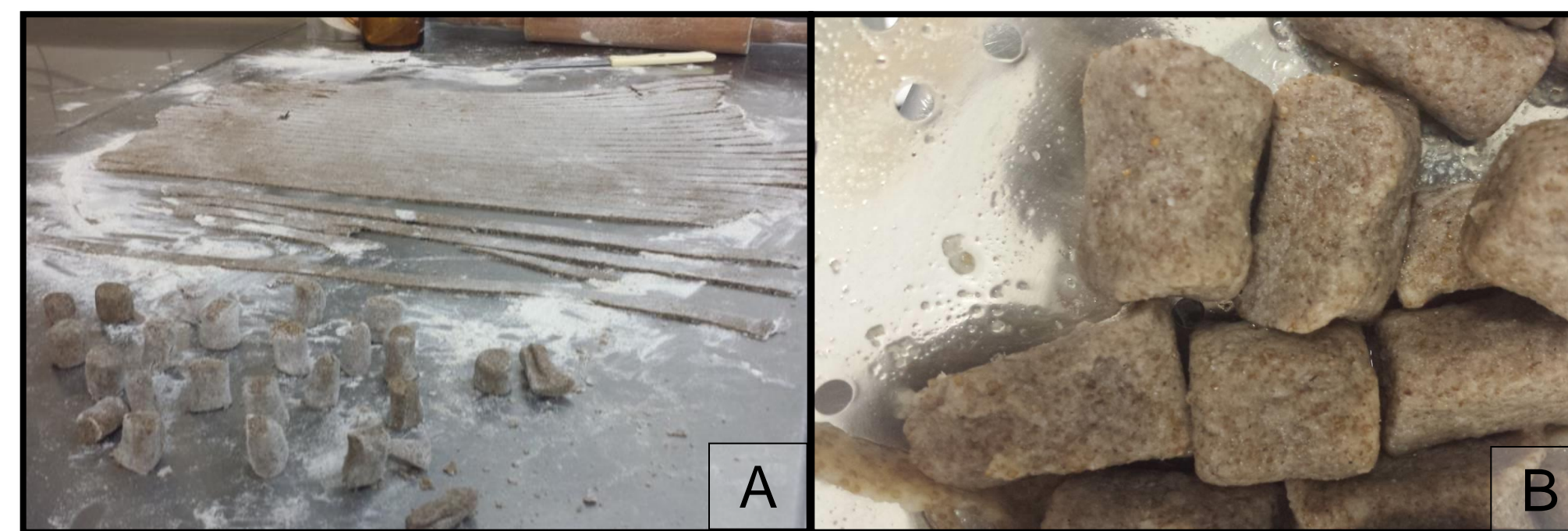


Figura 4. A, B: Desenvolvimento do nhoque a partir da massa 3 com adição de polvilho doce.

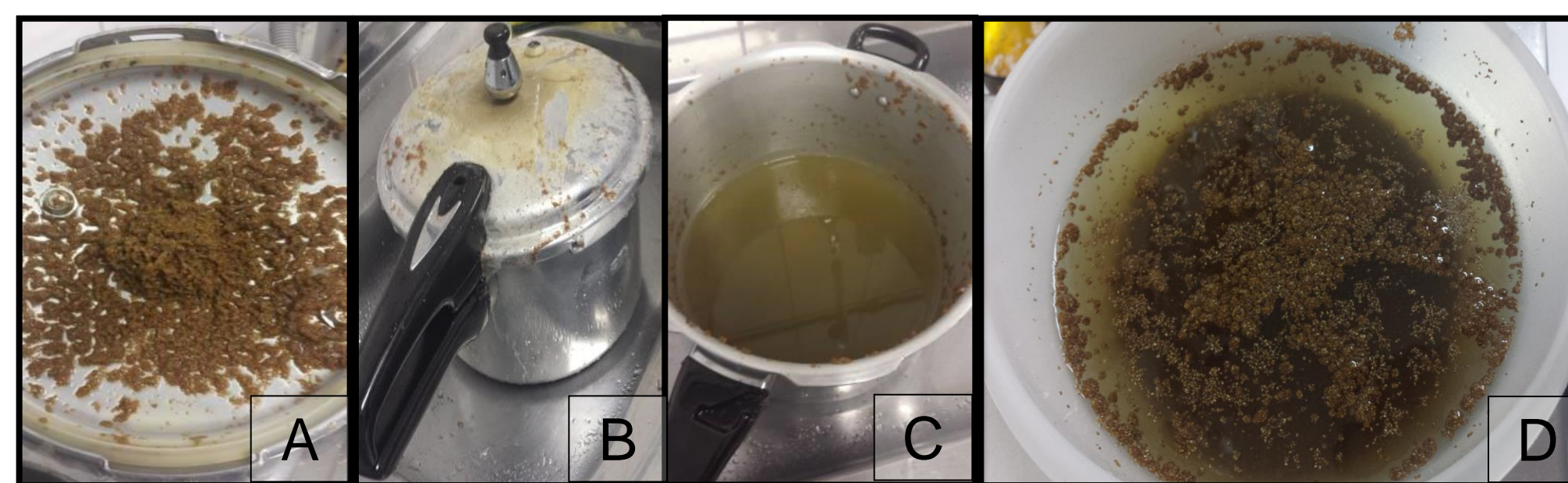


Figura 5. A,B,C: Tef cozida em panela de pressão; D: Tef de molho.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Melhor qualidade da amostra dos biscoitos submetidos ao remolho em água do que a amostra de biscoito com tef cozida.

A preparação da massa ficou inadequada, pois se obteve uma consistência quebradiça nas massas com fécula de batata, bem como na massa com farinha de soja.

A massa de tef com farinha de trigo sarraceno se sobressaiu das demais, obtendo êxito nas preparações da massa e de nhoque.

## CONCLUSÃO

Esse cereal parecer promissor na alimentação brasileira, considerando, principalmente, o comportamento nas preparações investigadas.

Precisam ser realizadas as análises químicas e sensoriais além de se avaliar novas formulações.

## REFERÊNCIAS

- GEBREMARIAM, M., M.; et al., Teff (*Eragrostis tef*) as a raw material for malting, brewing and manufacturing of gluten-free foods and beverages: a review. *Journal of Food Science and Technology*, v. 51, n. 11, p. 2881–2895. Maio 2014.
- GAMBOA, P. A.; EKRISS, L. V.; Teff: Survey on the nutritional and health aspects of teff (*Eragrostis tef*). Cartagena: Hogeschool van Hall-Larensteinp. 319-367, 2008.