



SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA XXVIII SIC

paz no plural



Evento	Salão UFRGS 2016: SIC - XXVIII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2016
Local	Campus do Vale - UFRGS
Título	Utilização de tef (Eragrostis teff) em grãos em preparações alimentares como alternativa para pacientes celíacos
Autor	RAÍSA VIEIRA HOMEM
Orientador	VIVIANI RUFFO DE OLIVEIRA

Utilização de tef (*Eragrostis tef*) em grãos em preparações alimentares como alternativa para pacientes celíacos

Aluna: Raísa Vieira Homem

Orientadora: Prof. Dr. Viviani Ruffo de Oliveira

Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Introdução: A tef (*Eragrostis tef*) é um cereal, de origem Africana, com registros da sua utilização na alimentação de antigas civilizações entre 4000 e 1000 a.C. Os grãos são consumidos em inúmeras preparações alimentares, predominantemente na típica panqueca Etíope, denominada Enjera. É utilizado na forma de grão ou farinha, podendo ser também fermentado. A tef possui sua composição nutricional distinta dos demais cereais, pois não possui glúten, sendo considerada uma alternativa para a substituição de farinhas mais comuns, como trigo, cevada e centeio, tornando-se uma possibilidade de alimento para indivíduos portadores da doença celíaca (DC). A DC é uma intolerância às proteínas presentes no glúten de determinados cereais. Conforme aumentam os casos de diagnóstico dessa doença, intensifica-se a demanda por alimentos sem glúten. **Objetivos:** Sendo assim, existe a necessidade de se conhecer o seu potencial em preparações da alimentação brasileira. **Material e métodos:** 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. Os grãos de tef utilizados no estudo foram provenientes do estado de Minas Gerais e os demais ingredientes utilizados nas formulações avaliadas foram adquiridos na cidade de Porto Alegre, RS. Os grãos foram higienizados em água corrente e homogeneizados em peneira. Quatro preparações foram desenvolvidas com a tef: bolo, biscoitos, massa tipo talharim e nhoque. A tef utilizada no bolo foi inicialmente cozida em panela de pressão e elaborada com 13% de tef e 87% de farinha de trigo. A massa de biscoito foi separada em três sub-amostras: biscoito sabor canela com 36% de tef cozida e 64% de farinha de arroz; biscoito sabor coco 50% tef (deixada previamente de molho em água fria) e 50% farinha de arroz; por último, biscoito de cacau com 50% tef (deixada previamente de molho em água fria) e 50% de farinha de arroz. Foram realizadas três diferentes formulações para a massa: 50% tef e 50% fécula de batata; 50% tef e 50% farinha de soja; por último 50% tef e 50% trigo sarraceno. O nhoque foi elaborado a partir da última amostra de massa com trigo sarraceno, mais a adição de polvilho doce. **Resultados:** Durante o segmento da preparação do bolo foi possível perceber uma textura adequada, porém deve ser elaborado preferencialmente sem farinha de trigo. Observou-se uma melhor qualidade da amostra dos biscoitos deixados de molho em água do que a amostra de biscoito com tef cozida. Notou-se que 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, principalmente se levar em consideração seu comportamento nas preparações investigadas. Esse estudo ainda encontra-se em fase de finalização. Merece ser destacado que análises químicas e sensoriais precisam ainda ser realizadas, além de se avaliar novas formulações.