



## SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA XXVIII SIC

paz no plural



<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2016: SIC - XXVIII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
<b>Ano</b>	2016
<b>Local</b>	Campus do Vale - UFRGS
<b>Título</b>	Avaliação da incorporação da microalga Heterochlorella luteoviridis em produtos alimentícios
<b>Autor</b>	GESSICA MARCHESE ROMAN
<b>Orientador</b>	ROSANE RECH

## Avaliação da incorporação da microalga *Heterochlorella luteoviridis* em produtos alimentícios

G.M. Roman, R. Rech

Universidade Federal do Rio Grande do Sul – ICTA - Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos

O desenvolvimento de alternativas mais produtivas do que a agricultura tradicional, de fácil adaptação a diferentes climas e culturas se torna cada vez mais necessário, visto o cenário global onde cada vez produzimos mais, limitando o espaço destinado a determinada função. Junto a isso, a valorização de alimentos funcionais produzidos com ingredientes naturais cresce a cada dia, motivando as indústrias a realizarem pesquisas e projetos de desenvolvimento de novos produtos, focados na qualidade de vida através de uma alimentação nutritiva. As microalgas vêm ganhando grande espaço dentro do panorama das pesquisas mundiais, visto que são microrganismos que apresentam taxa de crescimento rápido, possuem cultivo simples e são capazes de produzir biomassa rica em compostos biologicamente ativos como, por exemplo, vitaminas, proteínas, ácidos graxos poli-insaturados, pigmentos entre outros. O objetivo do projeto foi a avaliação de misturas formadas pela associação da microalga *Heterochlorella luteoviridis* com farinha de trigo, através da elaboração de misturas com incorporação (0 a 2 %) da biomassa e extrato obtido a partir biomassa da microalga, em farinha de trigo. Esperou-se com este estudo poder vincular à farinha de trigo, um produto de alto valor nutricional, como as microalgas, avaliando suas características em massas alimentícias frescas. A biomassa da microalga *H. luteoviridis* foi obtida através do cultivo em fotobiorreatores e o extrato a partir da extração exaustiva com etanol desta biomassa. A avaliação foi realizada através de testes físico-químicos como de lipídeos, umidade, teor de cinzas e proteínas na biomassa e análises de cor, carotenoides, compostos fenólicos, potencial antioxidante e análise sensorial nas massas alimentícias. Foram feitas também as análises de cocção das massas alimentícias frescas avaliando o ganho de peso, perda de sólidos solúveis e tempo ótimo de cocção. Os resultados obtidos até o momento são satisfatórios, na análise dos parâmetros de cocção das massas, todas apresentaram um valor de perda de sólidos inferior a 12%, o que segundo Hosney (1999) as considera de boa qualidade. A pesquisa está em andamento, mas acredita-se que o produto tem grande potencial de ser empregado na elaboração de novos produtos, como pães, massas, biscoitos e bolos.