



## 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 de volume de absorção de água em relação ao tempo de hidratação e rendimento pós-cocção em quinoa (Chenopodium quinoa)
<b>Autor</b>	BETINA GOETTEMS SCHNEIDER
<b>Orientador</b>	VIVIANI RUFFO DE OLIVEIRA

## **Avaliação de volume de absorção de água em relação ao tempo de hidratação e rendimento pós-cocção em quinoa (*Chenopodium quinoa*)**

**Aluna: Betina Gottens Schneider**

**Orientadora: Prof. Dr<sup>a</sup> Viviani Ruffo de Oliveira**

**Introdução:** A quinoa é um pseudocereal do gênero *Chenopodium* e da família das *Chenopodiaceae*. Nutricionalmente apresenta proteínas de alta qualidade, não possui glúten e contém níveis elevados de ácidos graxos essenciais. No Brasil seu consumo ainda é limitado devido à baixa disponibilidade de cultivares adaptadas às condições do país, o que faz com que o preço do grão seja elevado. Comercialmente, encontra-se disponível nas formas de grão integral ou polido, farinhas e flocos, podendo ser consumido cozido, em sopas, saladas, cereais matinais e em outras preparações. Em função do aumento do seu consumo e devido aos benefícios alegados se faz necessário conhecer as características do pré-preparo e preparo desse pseudocereal para viabilizar sua inserção na alimentação brasileira. **Objetivos:** Avaliar o volume de absorção de água em relação ao tempo de hidratação e após a cocção em fogão convencional. **Material e Métodos:** Os experimentos foram realizados no laboratório de técnica dietética do Curso de Nutrição-FAMED/UFRGS com utensílios disponibilizados pelo local. A quinoa utilizada foi do tipo “quinoa em grão”, adquirida em estabelecimento comercial da cidade de Porto Alegre, RS, vendida a granel pelo preço de R\$ 25,00/kg. No processo de teste de hidratação 4 amostras de 100g cada de quinoa em grãos e crua foram separadas e avaliadas da seguinte maneira: As amostras foram individualmente embebidas em 500mL de água em um Becker sob temperatura ambiente. Ao final de 2h (T1), 4h (T2), 6h(T3) e 8 h(T4), respectivamente, a água restante da hidratação foi descartada e as amostras foram pesadas em balança digital. Depois da hidratação iniciou-se o processo de avaliação de cocção. As amostras foram individualmente cozidas em 500mL de água fervente por 8 minutos em fogo médio. Após a cocção, as amostras foram retiradas da água e novamente pesadas. Ainda foi avaliada uma última amostra, T5, que foi tratada como as anteriores, mas sem hidratação prévia. Os dados foram submetidos à análise de variância e a comparação das médias foi realizada por teste de Tukey a 5% de probabilidade de erro no ASSISTAT. **Resultados:** Em relação à hidratação, T1(171g) demonstrou diferença estatística significativa ( $p \leq 0,05$ ) em relação a T2 (177g), T3 (178g) e T4 (185g). Não foi observado diferença estatística significativa ( $p \leq 0,05$ ) entre 4h e 6h de hidratação. Em relação ao rendimento após à cocção, o T1(332g) apresentou diferença estatística significativa ( $p \leq 0,05$ ) em relação a T2 (325g), T3 (323g) e T5(289g). Este estudo encontra-se em fase de finalização, e outros testes estão sendo realizados, sendo assim novos resultados serão divulgados na semana de Iniciação científica. **Conclusão:** Os grãos de quinoa demonstraram absorver mais água, conforme deixados por mais tempo de hidratação, podendo chegar até 8h de remolho. Os grãos de quinoa mostraram-se com menor rendimento quando não submetida a hidratação prévia.