

## Sessão 4

### Ciência dos Alimentos

038

**PERFIL DO PRODUTO MULTIMISTURA.** *Andrea B. Schumacher, Cecília S. Senff, Florencia C. Olivera, Miguel M. Montaña* (Departamento de Ciências dos Alimentos, Instituto de Ciência e Tecnologia dos Alimentos, UFRGS).

Multimistura ou Farinha Múltipla é produto composto por farelos (arroz, trigo, milho), sementes (abóbora, melancia, amendoim, gergelim), pó de folhas verde-escuras (aipim, batata doce, abóbora) e pó de casca de ovo que apresenta variações regionais em termos qualitativos e quantitativos de formulação. À Farinha Múltipla é atribuído valor como complemento/suplemento alimentar por conta do teor e da variedade de nutrientes que possui e por isso preconizada a sua utilização para recuperação/reequilíbrio nutricional. Essas qualidades têm sensibilizado diversas instituições e pessoas à utilização da Multimistura no combate à desnutrição, principalmente infantil, e a outros quadros de carências relacionadas à alimentação e nutrição. Por outro lado, a utilização dessa farinha tem suscitado controvérsias e contestações quanto ao seu real valor nutricional e às suas condições higiênico-sanitárias desde que é proveniente de matérias primas não convencionais e via de regra, produzida e utilizada empiricamente. Nesse contexto e levando-se em conta que a Multimistura, embora utilizada e mesmo comercializada em nosso meio, não possui normativa legal, considerou-se conveniente estabelecer-lhe um perfil inicial como forma de melhor conhecê-la e avaliá-la. Para esse conhecimento nas perspectivas físico-química, nutricional e sanitária tomaram-se amostras originárias de produtores locais (Estado do Rio Grande do Sul) determinando-lhes a composição centesimal, o valor calórico e as condições microbiológicas utilizando-se metodologia indicada para análises de farinhas. Resultados preliminares confirmaram diversidade de ingredientes e de formulações sob a denominação geral de Multimistura, e conseqüentes variações em termos da composição centesimal dos respectivos grupos homogêneos cujos teores apresentaram, como média, 6,74% de umidade, 11,25% de cinzas, 12,60% de proteína, 13,17% de lipídios, 6,89% de fibra bruta e 49,35% de extrato livre de Nitrogênio, o que permite calcular-se um valor calórico bruto com média de 366,33 kcal. As condições microbiológicas, por sua vez, indicaram Coliformes fecais, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella* spp. e *Bacillus cereus* dentro dos limites legais estabelecidos para farinhas enquanto somente 50% de bolores e leveduras estiveram de acordo com aqueles limites.