

Desenvolvimento da massa de pízza com farinha de castanha do pará.

SCARIOT, Luana.¹
ZAGO, Bruna Gristina Grespan.²
CABRERA, Isadora Silva.³
MATOS ,Ellen Fierlbeck de .⁴
RAMOS, Mikaella Camargo.⁵

RESUMO

A alimentação saudável esta cada vez mais difundida, para isso a indústria desenvolve tecnologias cada vez mais modernas, o uso de sementes nas dietas está associado a redução de riscos de doenças crônicas, a castanha do pará vem sendo estudada por pesquisadores da Embrapa e estes a denominam como “carne vegetal”. Inúmeras são as possibilidades de utilização da farinha da castanha, isso proporciona um enriquecimento dos grupos alimentares. O projeto foi desenvolvido e a massa da pizza possuía três ingredientes somente, o que torna de fácil elaboração, mantém características e sabor. O produto foi submetido a análise sensorial, e os resultados obtidos foram tabulados, o que nos revelou a grande aceitação com bons feedbacks, o que nos permitiu concluir que esse produto se fosse comercializado teria uma boa aceitação.

PALAVRAS-CHAVE: Pizza, farinha de castanha do pará, saudável.

1. INTRODUÇÃO

Cada vez mais se fala em alimentação saudável, e por isso as necessidades alimentares se modificam rapidamente. A indústria alimentícia necessita de tecnologias avançadas para conquistar e fidelizar os consumidores. Pensando nisso desenvolvemos uma massa de pizza que contem produtos mais saudáveis, de boa qualidade e palatibilidade. Utilizamos para isso a farinha de castanha do pará como base da massa associada a outros ingredientes, no intuito de fazer uma pizza rápida e prática misturando poucos componentes. A farinha de castanha do pará tem muitos compostos solúveis em gordura que atuam como antioxidantes no nosso organismo, evitando a ação dos radicais livres, possui vitamina E com propriedades rejuvenescedoras, tem baixo índice de carboidrato, gorduras boas e fibras por isso baixo índice glicêmico.

2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

O uso de nozes e sementes comestíveis em dietas saudáveis está intimamente ligado a um risco reduzido de doenças crônicas, no entanto poucos são os estudos destinados a investigação deste produtos e suas qualidades (SIQUEIRA,2013).

A Castanha do Brasil tem seu nome científico de *Bertholletia excelsa*, mas popularmente também se denomina, castanha-da-amazônia, castanha-do-acre, castanha-do-pará, noz amazônica,

¹Discente Luana Scariot. 5º Período Farmácia FAG E-mail:lscariot@bool.com.br

²Discente Bruna Cristina Grespan Zago 5º Período Farmácia FAG E-mail:brunagrespanzago@gmail.com

³Discente Isadora Silva Cabrera 5º Período Farmácia FAG. E-mail:isinhacabrera@gmail.com

⁴Discente Ellen Fierlbeck de Matos 5º Período Farmácia FAG E-mail:ellen2000matos@gmail.com

⁵Discente Mikaella Camargo Ramos 5º Período Farmácia FAG. E-mail:mikaellacamargo@hotmail.com

noz boliviana, tocari ou tururi, é uma árvore de grande porte, muito abundante no norte do Brasil e na Bolívia, cujo fruto contém a castanha, que é sua semente.

Pesquisadores da Embrapa em seus estudos já demonstravam saber que a castanha era uma importante fonte alimentar e enfatizaram que a castanheira árvore que produz o fruto era uma das mais valiosas da floresta Amazônica. Para colaborar a esta ideia descreveram que a castanha se consumida duas unidades por vez equivale á quantidade de proteína de um ovo, portanto é conhecida como “carne vegetal”, sendo quase completa em termos proteicos (MILLER E CALZAVARA,1989).

A amêndoa de castanha-do-Brasil apresenta a seguinte composição química centesimal em g/100g: umidade 4,40, proteína bruta 17,00, lipídios 67,00, carboidratos 7,00, valor energético 751kcal e sais minerais 3,60, em média [22]. Segundo TEIXEIRA [59] a fração albumina, a *excelsina*, é a única completa de origem vegetal conhecida, o que levou a castanha-do-Brasil ser chamada de *carne vegetal* SOUZA, MENEZES, 2004.

Inúmeras são as possibilidades de utilização da farinha de castanha: produtos para panificação, bebidas, embutidos, farinhas, leites, cereais, *snacks*, salgados, doces, sorvetes, chocolates, biscoitos, bombons, além de muitos outros. Esse enriquecimento de uma grande variedade de grupos de alimentos visa a melhoria na qualidade e uma alimentação mais equilibrada (SOUZA, MENEZES,2004).

3. METODOLOGIA

O projeto foi realizado no período de 11 de fevereiro à 10 de junho de 2019 com o desenvolvimento do produto no laboratório de Nutrição do Centro Universitário Fundação Assis Gurgacz, utilizando a seguinte formulação:

500 gramas de mussarela;

500 gramas de farinha de castanha-do-brasil;

2 ovos grandes, sal a gosto para temperar.

Modo de preparo:

Derreter a mussarela em forno microondas, em uma travessa acrescentar a farinha de castanha-do-brasil a mussarela derretida e o ovo grande, com as mãos homogeneizar até obter uma massa uniforme. Em uma assadeira abrir a massa e pré assar por 10 minutos a 180 °C.

4. ANÁLISES E DISCUSSÕES

Após o desenvolvimento do produto foi realizado a análise sensorial com os alunos da turma do 5º período de Farmácia para avaliação da aceitabilidade do produto.

Realizado no dia 27 de maio de 2019, no laboratório de Nutrição do bloco 4 no Centro Universitário Assis Gurgacz – FAG, o desenvolvimento e análise do produto. A análise sensorial contou com 31 avaliadores. A ficha de avaliação utilizada foi a seguinte:

TESTE DE ACEITAÇÃO

1. Você está recebendo uma amostra de _____. Por favor, prove e avalie o quanto você gostou ou desgostou da mesma utilizando a escala abaixo.

- () gostei muitíssimo
- () gostei muito
- () gostei moderadamente
- () não gostei/nem desgostei
- () desgostei moderadamente
- () desgostei muito
- () desgostei muitíssimo

2. Cite o que você **mais gostou** na amostra:

3. Cite o que você **menos gostou** na amostra:

Diante das 31 avaliações obtidas contabilizamos que 3 avaliadores gostaram moderadamente resultando em um percentual 9,67%, 7 avaliadores gostaram muito tendo um percentual de 22,56% , 20 avaliadores gostaram muitíssimo resultando em um percentual de 64,51% e um avaliador não entregou a ficha resultando em um porcentual de 3,25%. O desgostei muitíssimo, o desgostei muito, o desgostei moderadamente e o não gostei/nem desgostei não obtiveram avaliação.

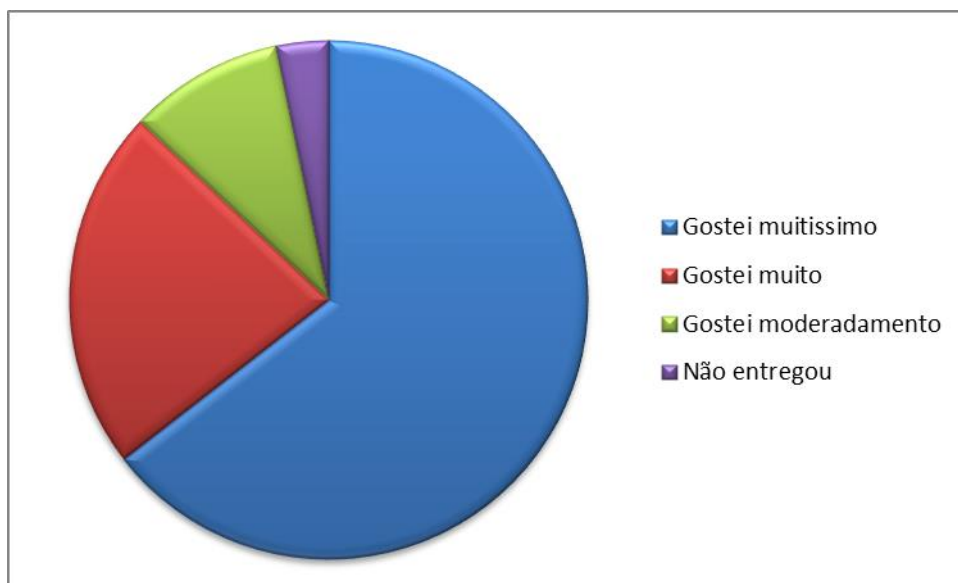


Gráfico 1: resultado das avaliações obtidas.

Algumas observações que foram listadas na ficha de avaliação em sua grande maioria relacionavam o sabor, recheio e a massa como itens que mais gostou e não houve reclamações no item que menos gostou totalizando 20 descrições. Uma avaliação sugeriu ter gostado de tudo, porém sugeriu que a massa ficasse mais crocante. Uma avaliação que menos gostou, pois sentiu um gosto amargo, outra relatou que mais gostou do recheio e menos gostou da castanha na massa, duas avaliações relataram que mais gostaram do recheio e menos gostaram da massa e quatro avaliações não listaram observações.

Avaliando os resultados obtidos, caso o produto fosse comercializado conforme a produção sugerida seria aceito no mercado. Porém devem ser realizados mais testes de avaliação, tais como vida de prateleira, tabela de informação nutricional o que sugere que o trabalho necessita de complementos avaliativos para ser comercializado.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante dos resultados obtidos, confirmamos que a massa de pizza com base na farinha de castanha do Pará seria uma boa alternativa para substituição da farinha de trigo mantendo seu sabor e qualidade. Diante disso, após a leitura e interpretação das avaliações o produto foi em sua grande maioria bem aceito e o que nos permite concluir que se este produto fosse comercializado.

REFERÊNCIAS

SIQUEIRA, Ana, *Características nutricionais e funcionais e avaliação biológica da farinha de amêndoa de Baru parcialmente desengordurada*. 2013. Dissertação de Mestrado - Universidade de Goiás, Brasil - 2013.

SOUZA, M.; MENEZES, H. **Processamentos de amêndoa e torta de castanha-do-Brasil e farinha de mandioca: parâmetros de qualidade.** Ciência Tecnologia de Alimentos. Campinas - SP. Volume 24. Páginas 120-128. Junho 2004.

MILLER, C.H.; CALZAVARA, B.B.G. **Castanha do Brasil.** Centro de Pesquisa Agropecuário do Trópico Úmido. Janeiro de 1989.

TEIXEIRA, E. **Frutas do Brasil.** Rio de Janeiro: MEC/ INL, 1954. 281p.