



***DESENVOLVIMENTO DE MASSA DE LASANHA SEM GLÚTEN À BASE DE
FÉCULA DE MANDIOCA.***

Amanda Graziely da Silva¹, Ana Paula Trindade Rocha²

RESUMO

A crescente demanda por alimentos saudáveis e inovadores tem incentivado o desenvolvimento de diversas pesquisas. No que diz respeito as massas alimentícias, elaboradas em sua grande maioria a base do trigo, esses estudos se concentram na substituição do mesmo por matérias-primas de alto valor nutricional isentas de glúten, visando reduzir as dificuldades daqueles que possuem restrição a esta proteína, principalmente devido à carência destes produtos no mercado. Dentro dessa necessidade, o objetivo desse trabalho foi desenvolver massas de lasanha sem glúten pela substituição total da farinha de trigo utilizando fécula de mandioca. As farinhas comerciais de trigo e fécula de mandioca foram caracterizadas, avaliando-se os parâmetros físico-químicos, pH, acidez, teor de água, cinzas, teor de amido e lípideos e quanto as propriedades físicas. As massas de lasanha elaboradas em diferentes formulações, foram submetidas às análises físico-químicas, proteínas e análises específicas do cozimento como: aumento de volume, e análise de perfil de textura; dados que apontaram o grande potencial de substituição da farinha de trigo pela fécula de mandioca, a qual possui maior teor de amido, uma menor percentagem de lípideos e boa fluidez, sendo considerada ao

¹Aluno do <Engenharia de Alimentos>, Departamento de <UEALI>, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: amanda.eng.ali@gmail.com

²< Doutora em Engenharia de Processos >, <Orientadora>, <UEALI>, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: ana_trindade@yahoo.com.br

final das análises, uma excelente ideia para o mercado alimentício como proposta de inovação de um produto com qualidade sensorial e nutritiva.

Palavras-chave: Massa Alimentícia, Celíacos, *Manihot Esculenta* Crantz.

DEVELOPMENT OF GLUTEN-FREE LASIK MASS BASED ON MANDIOCA STARCH.

ABSTRACT

The growing demand for healthy and innovative foods has encouraged the development of many research. In the case of pasta, the majority of which are based on wheat, these studies focus on the substitution of gluten-free raw materials with a high nutritional value in order to reduce the difficulties of those who have a restriction on this protein, mainly due to the lack of these products in the market. Within this need, the objective of this work was to develop gluten-free lasagne pasta by replacing whole wheat flour using cassava starch. Commercial flours of wheat and manioc starch were characterized by physical-chemical parameters, pH, acidity, water content, ash, starch content and lipid content and physical properties. The lasagna masses elaborated in different formulations, were submitted to the fisico-chemical analyzes, proteins and specific analyzes of the baking as: volume increase, and analysis of texture profile; data that pointed out the great potential of substitution of wheat flour for manioc starch, which has a higher content of starch, a lower percentage of lipids and good fluidity, being considered at the end of the analysis, an excellent idea for the food market as a proposal innovation of a product with sensorial and nutritional quality.

Keywords: Pasta, Celiac, *Manihot Esculenta* Crantz.