



## DESENVOLVIMENTO DE MASSA ALIMENTÍCIA SEM A PARTIR DE REPOLHO ROXO.

Manoel Pessoa Ferreira Neto<sup>1</sup>, Ana Paula Trindade Rocha<sup>2</sup>

### RESUMO

A cada dia, observa-se o aumento do número de pessoas com intolerância a glúten como o caso de pessoas com doença celíacas (DC) que é uma intolerância permanente ao glúten, caracterizada por atrofia da mucosa do intestino delgado e consequente má absorção de nutrientes. Nesse contexto, o objetivo deste estudo foi desenvolver e caracterizar uma massa alimentícia isenta de glúten enriquecida com repolho roxo em pó liofilizado. Uma forma de tratamento da DC consiste na introdução de dieta sem glúten de forma permanente; constatando essa realidade, tomou-se a iniciativa de desenvolver uma massa sem gluten não só para o consumo de pessoas com esse tipo de intolerância, mas também para o público de uma forma geral. Foram estudadas diversas formulações, alternando o nível de farinha de repolho roxo, as quais foram obtidas a partir do processo de secagem em liofilizador, sendo elas 0%, 10%, 15% e 20%. Foram submetidas a caracterização físico-química (pH, acidez, sólidos solúveis totais e cinzas). De acordo com os resultados pode-se observar que quanto maior a concentração do repolho roxo maior são os valores encontrados para pH, Acidez e Sólidos Solúveis Totais, os valores encontrados para o percentual de cinzas foi inversamente proporcional.

**Palavras-chave:** Novos Produtos, Alimento funcional, Dieta, Liofilização.

---

<sup>1</sup>Aluno de Engenharia de Alimentos, Unidade acadêmica de Engenharia de Alimentos, UFCEG, Campina Grande, PB, manoelneto2000@gmail.com  
Engenharia Química – Universidade Federal de Campina Grande. PhD, Unidade acadêmica de Engenharia de Alimentos, UFCEG, Campina Grande, PB, e-mail: ana\_trindade@yahoo.com.br



## DEVELOPMENT OF FOOD PASTA WITHOUT PURPLE CABBAGE.

### ABSTRACT

Every day, there is an increase in the number of people with gluten intolerance, as in the case of people with celiac disease (CD), which is a permanent gluten intolerance, characterized by atrophy of the small intestine mucosa and consequent malabsorption of nutrients. In this context, the objective of this study was to develop and characterize a gluten-free pasta from red cabbage. One form of treatment for CD consists of the introduction of a gluten-free diet permanently, realizing this reality, the initiative was taken to develop a gluten-free pasta not only for the consumption of people with this type of intolerance, but also for the public in a general way. Various formulations were created, alternating the level of red cabbage flour, which were obtained from the freeze drying process. Each sample, being 0%, 10%, 15% and 20%. They were submitted to physico-chemical characterization (pH, acidity, total soluble solids and ashes). Where it can be seen that: the higher the concentration of red cabbage, the higher the values found for pH, acidity and total soluble solids, the values found for the percentage of ash was inversely proportional.

**Keywords:** New Products, Functional food, Diet, Freeze drying.