

Abstract: 3.º Simpósio em Produção e Transformação de Alimentos

Desenvolvimento de um *muffin* de chicharro sem glúten e teor lipídico reduzido

J. Dinis¹, M. Novo¹, P. Correia¹, V. Ribeiro^{1,2}

¹Escola Superior de Saúde, Instituto Politécnico de Leiria, 2411-901 Leiria, Portugal

²GeoBioTec, Departamento de Ciências da Terra, Faculdade de Ciência e Tecnologia (FCT), Universidade NOVA de Lisboa, Campus Monte de Caparica, 2829516 Caparica, Portugal

Citation: Dinis, J., Novo, M., Correia, P. & Ribeiro, V. (2017). Desenvolvimento de um *muffin* de chicharro sem glúten e teor lipídico reduzido. *Res Net Health* 3, spta59.

Received: 22nd May 2017

Accepted: 2nd June 2017

Published: 30th December 2017

Copyright: This is an open access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original author and source are credited.

Corresponding Author:
Vânia Ribeiro
vania.ribeiro@ipleiria.pt

Abstract

A doença celíaca tem vindo a ganhar relevância na sociedade, especialmente em países desenvolvidos, sendo cada vez maior a necessidade de desenvolvimento de produtos sem glúten. No entanto, muitos destes produtos, principalmente na área de pastelaria, não apresentam uma composição nutricionalmente saudável, tendo na sua maioria quantidades elevadas de lípidos e hidratos de carbono simples. Neste sentido, o objetivo deste trabalho foi desenvolver um *muffin* com farinha de chicharro, sem glúten e com um teor reduzido de lípidos. Para o desenvolvimento do produto foram utilizados diversos ingredientes endógenos da região de Leiria, nomeadamente chicharro, maçã *Golden Delicious* e batata-doce.

O chicharro, transformado em farinha, apresenta elevados teores de proteína e fibra, sendo também um alimento com baixo teor em lípidos. Nesta formulação foram também utilizados outros ingredientes essenciais para a obtenção das características sensoriais aceitáveis pelos consumidores. A análise físico-química do produto incluiu a determinação do teor lipídico (método de *Soxhlet*), teor proteico (método de *Kjeldahl*), teor de minerais (espectrometria de fluorescência de raio X), teor de cinzas (inceneração a 525 °C), atividade da água (*aw*) e teor de humidade.

Os resultados obtidos permitem concluir que o teor de gordura do *muffin* ($4,21 \pm 0,06$ %) é inferior comparativamente a produtos semelhantes no mercado. Relativamente aos restantes parâmetros analisados, os valores obtidos do teor proteico ($5,42 \pm 0,21$ %) e *aw* ($0,95 \pm 0,01$) mostraram ser semelhantes aos produtos existentes no mercado. O teor de humidade ($54,23 \pm 1,62$ %) demonstra ser mais elevado comparativamente a outros produtos comercializados. No entanto, esta diferença pode ser explicada pela presença de maçã na formulação. O *muffin* pode ser considerado como fonte de cálcio ($142,54 \pm 3,15$ mg/100g) e rico em potássio ($772,91 \pm 7,87$ mg/100g). O *muffin* formulado sem adição de açúcares e um baixo teor lipídico demonstra conter composição nutricional mais equilibrada podendo ser assim uma opção mais saudável e sustentável, dentro da gama dos produtos sem glúten e convencionais.