

Dentre as doenças do intestino delgado, destaca-se a doença celíaca, uma doença autoimune, cujos indivíduos portadores devem excluir o consumo de glúten. Dentre os cereais, o trigo apresenta a melhor proporção das proteínas formadoras do glúten, o que inviabiliza o seu consumo por celíacos. Uma formulação de cuca isenta de glúten, de fácil preparação e de boa aceitação favoreceria a qualidade de vida de tais pessoas, sendo mais uma opção em panifício para sua dieta e trazendo um pouco da cultura do Rio Grande do Sul para sua mesa. O objetivo desse trabalho é avaliar as características físicas e químicas deucas elaboradas com farinhas isentas de glúten. Para tal, foi adquirida no mercado local de Porto Alegre-RS, uma cuca com a formulação tradicional, com farinha de trigo, para ser usada como padrão. Em seguida, foram elaboradasucas em cuja fórmula substituiu-se a farinha de trigo por trigo sarraceno misturado com farinhas de maçã, banana e maracujá na proporção de 2:1, resultando em três tipos diferentes deucas isentas de glúten. Todos os ingredientes foram pesados usando-se uma balança de precisão Plenna<sup>®</sup>. Alterações na formulação foram realizadas conforme os resultados obtidos nos testes preliminares. Realizaram-se as análises físicas, pesando-se asucas cruas e assadas em uma balança de precisão Plenna<sup>®</sup> em triplicata. Também se aferiu a profundidade em três pontos diferentes de cada cuca, crua e assada, para se avaliar o crescimento em comparação com o padrão. Os resultados da análise física demonstraram que a amostra crua T1 foi a mais pesada (2,09Kg), seguida pela amostra T2 (1,82Kg) e pela T3 (1,48Kg). A média ficou em 1,35Kg e houve diferença estatisticamente significativa entre elas. Quanto ao peso final (formulações prontas), a amostra T1 continuou se mostrando a mais pesada (2,26Kg), sendo seguida pela T2 (2,00Kg) e pela T3 (1,78Kg), sendo que a média ficou em 2,01Kg, também com diferenças estatisticamente significativas entre as amostras. O tempo de forneamento foi outro resultado com diferença estatística significativa: ficou em 72 minutos para T1, 64 minutos para T2 e 60 minutos para T3, com média de 65,3 minutos. A análise de profundidade das amostras cruas sugere que a amostra T1 obteve mais volume (3,06cm), seguida pela amostra T3 (2,63cm) e a com menor volume, a amostra T2 (2,50cm), contudo sem diferença estatística entre elas. A profundidade das amostras prontas apresentou os seguintes resultados: T1 (4,53cm) e T3 (4,43cm), sem diferenças estatísticas significativas entre si no que se diferenciaram em relação a T2 (3,63cm). A análise química encontra-se na fase final das análises laboratoriais. Os dados obtidos até então sugerem que as três formulações isentas de glúten desenvolvidas nesse trabalho são produtos viáveis e promissores.