



Evento	Salão UFRGS 2013: SIC - XXV SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2013
Local	Porto Alegre - RS
Título	Avaliação da utilização do resíduo da extração da mucilagem de chia na elaboração de massa fresca
Autor	MARTA DE LIMA E CUNHA
Orientador	ROBERTA CRUZ SILVEIRA THYS

Com o aumento da obesidade, de doenças cardiovasculares e diabetes, tem crescido a preocupação do consumidor com a sua saúde e alimentação, assim aumentando a procura por alimentos, por exemplo, com alto valor nutricional, baixo teor de gordura e alto teor de fibras. As sementes da chia (*Salvia hispânica* L) têm sido cultivadas no México há milhares de anos, e a recente avaliação de suas propriedades e possíveis utilizações mostrou seu elevado valor nutricional visto seu alto conteúdo em ácido linolênico, fibras dietéticas, e proteínas. Além disso, as sementes da chia são promissoras como fonte de antioxidantes, devido à presença de polifenóis, além de vitaminas e minerais. Através da semente da chia, é possível extrair uma mucilagem, que é aplicada em alimentos devido a sua capacidade de retenção de água, apresentando propriedade de geleificação e emulsificação. Gera-se através dessa extração um resíduo nutricionalmente rico. A utilização de resíduos industriais além de diminuir custos de produção e redução de impacto ambiental, também abre caminhos para o desenvolvimento de novos produtos de baixo custo com alto valor nutricional, como é o caso do resíduo gerado pela extração da mucilagem da chia. O presente projeto prevê a caracterização desse resíduo, assim como, a avaliação da sua incorporação em massas frescas, nas concentrações 10 e 20%, com o intuito de adicionar uma fonte proteica de baixo custo a um alimento popular, altamente consumido, rico em carboidratos, tornando-o um alimento completo. O resíduo será avaliado através de análises físico-químicas (composição centesimal) e atividade antioxidante e, as massas, através de análises de perda de sólidos, ganho de peso, umidade, estabilidade da cor, atividade antioxidante e análise sensorial. Para fins de comparação, uma massa controle, elaborada com 100% de farinha de trigo.