

ELABORAÇÃO DE CHURROS PARA CELÍACOS E INTOLERANTES À LACTOSE

Nathaly Cleuza De Souza (IFPR), Maria Eduarda Pereira De Souza (IFPR), Fabíola Dorneles Inácio (IFPR); E-mail: nathalycsouza@hotmail.com

Atualmente é comum encontrar pessoas que não podem consumir glúten e lactose. Essas restrições alimentares sempre existiram, embora pareçam ter-se tornado comuns nos últimos anos. O churros é um alimento popular e que contem, em sua receita tradicional, farinha de trigo e leite. O feijão é um dos alimentos mais consumidos e produzidos pelos brasileiros, sendo uma leguminosa rica em fibras, proteína e ferro. A farinha de arroz é também rica em proteína, aminoácidos e vitaminas. O objetivo deste trabalho foi elaborar churros sem trigo e sem lactose. A farinha de feijão carioca foi obtida a partir do grão cru, escolhido, lavado, seco, triturado e peneirado. A massa do churros foi preparada usando-se farinha de arroz e farinha de feijão (2:1), água, açúcar e sal, a partir de constante homogeneização sob aquecimento, seguida da adição de ovos e finalização em batedeira. Os churros foram fritos em óleo de milho e polvilhados com açúcar e canela. No recheio foi utilizado um doce feito com açúcar mascavo, leite de coco e polpas de ameixa vermelha. A partir do produto fresco foram realizadas análises microbiológicas para coliformes totais e termotolerantes, *Salmonella spp.*, *Staphylococcus aureus* e *Bacillus cereus*, segundo normas estabelecidas pela RDC nº12. A composição centesimal do produto foi conhecida, bem como avaliações sensoriais foram desenvolvidas para atestar sua aceitação e intenção de compra. Os churros foram bem aceitos por 48 provadores não treinados, com um índice de aceitabilidade superior a 80 % nos parâmetros cor, sabor, textura, aroma e uma aceitação global de 91%. Além disso, 84 % dos avaliadores descreveram que certamente comprariam o produto, não sendo observada avaliação onde o provador deixaria de adquirir o produto. A qualidade microbiológica do alimento estava de acordo com a legislação, o que demonstra estar apto ao consumo. Comparativamente ao churros tradicional, que contém aproximadamente 5 % de proteínas, o produto sem lactose e sem glúten apresentou 11% de material proteico. Todavia, o conteúdo lipídico deste alimento superou o encontrado no churros com trigo e lactose. Esse resultado pode estar relacionado com o alto teor de óleos presentes no leite de coco, embora sejam insaturados e com muita importância fisiológica, como o exemplo do ácido linoleico. Outros parâmetros físico-químicos

foram semelhantes ao alimento tradicional. Dessa maneira, foi possível obter um produto inovador que atende ao público celíaco e intolerante à lactose e não oferece distância sensorial ou perda nutricional em relação ao produto tradicional.

Palavras-chave: intolerância alimentar, inovação, doce, sensorial, trigo