

## **DESENVOLVIMENTO DE COXINHAS DE FRANGO À BASE DE FARINHAS DE FEIJÃO E ARROZ**

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

A vida sobrecarregada de tarefas diárias faz com que cada vez mais as pessoas procurem praticidade e rapidez no que se refere à alimentação. É comum observar as principais refeições sendo realizadas fora de casa e as opções de almoço ou de lanches práticos e rápidos não costumam ser as mais saudáveis. O feijão é um alimento típico da culinária brasileira. Existem aproximadamente 40 tipos de feijão, sendo o carioca o mais aceito no país. Ele é rico fibras, ferro e proteínas, além de ser um alimento com alto teor de compostos fenólicos, que possuem alta atividade antioxidante, protegendo o organismo de diversas doenças degenerativas. A farinha de arroz é obtida após moagem do grão e, assim como o feijão, não contém glúten. Além disso, devido a sua composição em fibras e carboidratos complexos, a farinha de arroz também pode ser usada em dietas de emagrecimento para substituir outros tipos de farinha, mantendo o sabor das preparações. Diante do exposto, este estudo teve como objetivo desenvolver um alimento popular, como são as coxinhas de frango, com adição de nutrientes provindos de fontes alternativas ao trigo. As coxinhas foram feitas do modo tradicional, substituindo-se a farinha de trigo pelas farinhas de feijão carioca e de arroz (2:1). É válido lembrar que em sua composição não está presente a lactose, o que possibilita seu consumo para intolerantes a esse açúcar. Análises microbiológicas para coliformes totais e termotolerantes, *Salmonella spp.*, *Staphylococcus aureus* e *Bacillus cereus* foram realizadas segundo o que está estabelecido pela RDC nº12. Além disso, parâmetros físico-químicos como umidade, cinzas, proteínas, lipídios, pH, acidez e Aw foram analisados. O conteúdo proteico das coxinhas desenvolvidas foi de 16 %, superior à coxinha com farinha de trigo, onde foi obtido 8 % de proteínas. Esse resultado evidencia o incremento da qualidade nutricional possibilitado, principalmente, pela farinha de feijão na composição do produto. Além disso, foi observado menor porcentagem de lipídeos no produto quando comparado com a receita tradicional. A ideia de elaborar um produto contendo farinhas de arroz e de feijão com frango buscou reunir alimentos presentes no cotidiano do brasileiro em um salgado igualmente muito consumido. Uma porção de 100 g do alimento pronto fornece aproximadamente 250

Kcal, o que não se distancia das coxinhas tradicionais quanto ao teor calórico, mas oferece uma melhoria na qualidade nutricional para o consumidor.

**Palavras-chave:** resíduo, bagaço, malte, sustentabilidade, cerveja