

POTENCIAL DO USO DE BATATA DOCE DE POLPA ALARANJADA NA ELABORAÇÃO DE BISCOITO POLVILHO ENRIQUECIDO COM VITAMINA A.

Camila Mello Olimpio do Nascimento¹, Jorge Luiz Soares de Rezende², Maria Ivone Martins Jacintho Barbosa

1. Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Instituto de Tecnologia- Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ); 2. Docente do Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Instituto de Tecnologia- Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ); 3. Biroscas Sem Glúten, Incubadora de Empresas em Agronegócios (INEAGRO)/ IT/ UFRRJ.

INTRODUÇÃO

Além da exclusão do glúten, um dos principais desafios tecnológicos e nutricionais a serem superados no desenvolvimento de alimentos para celíacos, é inserção de ingredientes enriquecidos com nutrientes, que visem melhorar a qualidade nutricional dos produtos. Nos últimos anos, uma opção que tem despertado interesse dos pesquisadores, é a batata doce de polpa alaranjada (BDPA), devido aos teores apreciáveis de vitamina C, B2, B6, fibras dietéticas, amido resistente, potássio, manganês e ferro, além de β -caroteno, pigmento natural, que apresenta atividade pró-vitamínica A.



Figura 1: Batata Doce de polpa alaranjada.

Fonte: <http://www.nutricaoemfoco.com.br/pt-br/site.php?secao=alimentos>.

OBJETIVO

O objetivo do presente trabalho foi determinar o potencial do uso da BDPA na elaboração de biscoito polvilho enriquecido com vitamina A.

MATERIAIS E MÉTODOS

- Para a elaboração do biscoito foram utilizados: a polpa da BDPA, polvilho azedo, sal, ervas finas em pó, óleo de palma e água.
- Foram determinados na polpa BDPA o teor de carotenoides totais (TCT) e o perfil de minerais, enquanto que, no biscoito apenas o TCT foi determinado para cálculo do teor de vitamina A..

RESULTADOS

Verificou-se que a BDPA apresentou 11209 $\mu\text{g}/100\text{g}$ de TCT e se destacou, em especial pelos teores de expressivos de Ca (1080 mg/ Kg BDPA) e de Fe (4360 mg/Kg BDPA), minerais importantes para a dieta de pacientes celíacos, devidos as perdas acarretadas pela má absorção de nutrientes. O biscoito foi classificado como RICO em vitamina A, pois 100g do produto forneceu aproximadamente 75% ingestão diária recomendada (IDR) para um adulto. O consumo de 113 g e 44 g, desse biscoito foi suficiente para suprir em 100% a IDR de vitamina A para gestante e crianças de 1-3 anos respectivamente, grupos susceptíveis a hipovitaminose A.

CONCLUSÕES

Conclui-se que, a adição de BDPA foi um excelente ingrediente para elaboração do biscoito polvilho rico em vitamina A, com corante natural e contendo minerais importantes para a dieta dos celíacos, como o Ca e Fe.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância. Portaria n. 31 de 13 de janeiro de 1998. Regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de alimentos adicionados de nutrientes essenciais.
- IOM (INSTITUTE OF MEDICINE). Dietary References Intakes for vitamin A, vitamin K, arsenic, boron, chromium, copper, iodine, iron, manganese, molybdenum, nickel, silicon, vanadium and zinc. Washington, DC, National Academic Press. IOM, 2010.
- RODRIGUEZ-AMAYA, D.; KIMURA, M. HarvestPlus Handbook for Carotenoid Analysis. HarvestPlus Technical Monograph 2. International Food Policy Research Institute (IFPRI) and International Center for Tropical Agriculture (CIAT). Copyright. HarvestPlus, 2004.