



**Categoria: Mestrado**  
**Agricultura Orgânica**

## **Efeito da adição de farinha de araruta (*Maranta arundinacea* L.) nas propriedades físico-químicas de um flan sabor baunilha**

Renata Oliveira Santos<sup>1</sup>, Adriano Gomes da Cruz<sup>2</sup>, Maria Ivone Martins Jacintho Barbosa<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Mestrando em Ciência e Tecnologia de Alimentos . UFRRJ, re.oliveira.ufrj@gmail.com; <sup>2</sup>Depto de Ciência e Tecnologia de Alimentos, IFRJ; <sup>3</sup>Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Instituto de Tecnologia, UFRRJ

Nas últimas décadas foi possível observar um aumento no consumo de produtos lácteos por diferentes grupos de consumidores, impulsionado pelos avanços tecnológicos na indústria de laticínios e pelo novo perfil desses consumidores, mais conscientes às características benéficas presentes nesses alimentos. A utilização de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) como fonte dessas características funcionais possui um grande potencial, uma vez que as PANC são plantas atualmente negligenciadas pela sociedade e que possuem nutrientes essenciais, estão em fácil acesso à população, além de se desenvolverem sem a intervenção e manejo do homem, se adaptando às condições climáticas locais. Diversas dessas espécies já foram utilizadas na alimentação anteriormente, mas entrou em desuso, devido a uma grande variedade dessas plantas, vegetais e tubérculos serem considerados como invasores, matos e até nocivos para muitas plantações. Dentro do grupo das PANC, destaca-se o das olerícolas que apresentam distribuição limitada e restrita a determinadas localidades ou regiões, exercendo grande influência na alimentação e na cultura de populações tradicionais. A araruta (*Maranta arundinaceae* L.) é uma planta herbácea perene originária de regiões tropicais da América do Sul, usualmente utilizada como ingrediente na formulação de pães e biscoitos, devido às características de seu amido. Além disso, são verificados efeitos positivos na utilização da farinha de araruta sobre as propriedades sensoriais e a sobrevivência dos probióticos em produtos lácteos, conferidas pelo seu elevado teor de amido resistente. Devido a essas características a utilização da farinha de araruta em flan sabor baunilha, se apresenta um potencial estudo sobre a utilização de uma nova fonte de nutriente somado a um alimento com potencial de consumo por diversos nichos populacionais. Neste trabalho foi verificado 11,51% de proteína na farinha de araruta, 16,87% de umidade, 29,47% de amido resistente e um rendimento de 46,92%. Foi avaliada, no flan, a sinerese comparada às diferentes porcentagens de farinha de araruta adicionadas (controle, 1,5; 3,0 e 4,0%), sendo verificada uma maior capacidade de retenção de água nas amostras contendo a farinha. Concluiu-se que a adição de farinha de araruta em um flan sabor baunilha, apresentou um estudo em potencial sobre a utilização de uma nova fonte de nutriente somado a um alimento com características funcionais e expressivo consumo por diversos nichos populacionais.

**Palavras chave:**  
farinha de araruta; amido resistente; PANC.