



## COMPARAÇÃO ENTRE AS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS DA FARINHA INTEGRAL E DA CONSERVA DE TREMOÇO (*LUPINUS ALBUS*)

Oliveira, CT<sup>1</sup>; Pedroso, MMMK<sup>2</sup>; Monteiro, MRP<sup>3</sup>; Carreira, RL<sup>4</sup>

<sup>1</sup>. Mestranda em Ciência dos Alimentos – Faculdade de Farmácia – Universidade Federal de Minas Gerais

<sup>2</sup>. Graduanda em Farmácia – Faculdade de Farmácia – Universidade Federal de Minas Gerais

<sup>3</sup>. Departamento de Enfermagem Aplicada – Escola de Enfermagem – Universidade Federal de Minas Gerais

<sup>4</sup>. Departamento de Alimentos – Faculdade de Farmácia – Universidade Federal de Minas Gerais

Email para contato: [cintiatarabal@yahoo.com.br](mailto:cintiatarabal@yahoo.com.br)

As leguminosas são consideradas uma das melhores fontes de proteína vegetal. O tremoço, cultivado há 4000 anos, é de interesse pela sua qualidade nutricional, apresentando elevados teores de proteínas, fibras e lipídeos e ainda por promover benefícios à saúde, devido à sua ação antioxidante e possibilidade de redução dos níveis de colesterol. Contudo, há uma grande dificuldade em se inserir o tremoço na alimentação devido à presença de fatores antinutricionais que devem ser eliminados antes do consumo do grão. Assim, a aplicação de calor é um método muito utilizado, já que a maioria desses fatores são termolábeis. Logo, a produção de uma farinha a partir dos grãos torrados de tremoço, poderia ser uma alternativa viável para incentivar o consumo desta leguminosa, além de promover a inativação dos fatores antinutricionais. O presente trabalho teve como objetivo produzir farinhas a partir de grãos crus de tremoço, variando-se parâmetros de tempo (30min e 60min.) e temperatura (100°C e 150°C) de torra e caracterizá-las quimicamente, comparando-as com grãos crus e conserva de tremoço, principal forma comercial de consumo. Determinou-se os teores de umidade, lipídios, cinzas, proteínas, fibra alimentar e carboidratos segundo a AOAC (2007). Em todas as amostras analisadas, a fibra foi o nutriente presente em maior quantidade, 36% (grão cru) e 38% (farinhas), destacando-se a porção fibra insolúvel (30% e 34% grão cru e farinhas, respectivamente). Por outro lado, o tremoço em conserva apresentou um teor reduzido de fibras (18%). A proteína apresentou cerca de 33% da constituição química do grão de tremoço, não sendo observado diferenças dentre demais amostras. A análise de lipídeos totais quantificou em 10% a presença deste nutriente no grão e nas farinhas, valor superior ao de 4% determinado para a conserva. Pode-se concluir que o processamento dos grãos em farinhas não interferiu na característica química do grão, tornando a farinha obtida uma excelente opção de um produto nutricionalmente saudável, que poderá ser incorporado na formulação de novos alimentos visando também à diminuição do risco de doenças como obesidade, diabetes e doenças cardiovasculares.

**Agradecimentos:** CAPES