

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA E DE TOXICIDADE DA FÉCULA DA ARARUTA (MARANTA ARUNDINACEA) E SUA INTERFERÊNCIA NA PRODUÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Cynara Carvalho Sousa, Alessandra Pinheiro de Goes Carneiro

A araruta (*Maranta arundinaceae* L.) pertencente à família *Marantaceae*, de origem indígena originária das regiões tropicais da América do Sul (EMBRAPA, 2005), é um rizoma resistente, rico em fósforo, livre de glúten com características e qualidades únicas. A araruta já foi um ingrediente comum nas preparações tradicionais brasileiras, contudo sua substituição pela mandioca e seus subprodutos (farinha e polvilho) resultou em uma quase extinção do seu uso e comercialização no mercado. Atualmente o padrão de exigência dos consumidores está cada vez mais alto, nota-se uma procura maior por produtos saudáveis, que sejam microbiologicamente, fisicamente e quimicamente seguros e que, além disso, sejam ricos em minerais, vitaminas e fibras. Sendo assim, o resgate da Araruta e seus subprodutos pode ser uma solução para o mercado consumidor. Este estudo, surgiu a partir de um projeto de extensão do curso de Bacharelado em Gastronomia da UFC, Resgate e valorização do uso da Araruta em preparações alimentícias desenvolvido desde 2019, o que possibilitou ver o potencial deste produto bem como seu uso reduzido desde a plantação. Assim o objetivo é analisar o potencial uso da fécula de araruta em produtos alimentícios gastronômicos com enfoque em seu comportamento físico-químico e capacidade antioxidante, avaliando também a toxicidade como ocorrência de efeitos adversos. Assim, a presente pesquisa encontra-se na sua primeira fase que é o estudo bibliográfico, avaliando metodologias de estudo para caracterização química e físico-química da araruta in natura e fécula de araruta que serão adquiridas através de produtores assistidos pela rede agroecológica do Centro de estudos do trabalho e assessoria ao trabalhador - CETRA. Portanto a araruta e seus subprodutos podem ser utilizados para preparações doces e salgadas, atingindo um consumidor específico que valoriza o apelo nutricional e funcional ou mesmo apresenta alguma restrição alimentar, como a doença celíaca.

Palavras-chave: araruta. produtos alimentícios. glúten. análise.