

# UTILIZAÇÃO DE TAIOBA (*XANTHOSOMA SAGITTIFOLIUM*): UMA PLANTA ALIMENTÍCIA NÃO CONVENCIONAL, NO ENRIQUECIMENTO E ELABORAÇÃO DE PÃES COM ALEGAÇÕES FUNCIONAIS

Marcia Nayara Araujo Pinheiro, Leiliane da Fonseca Lima Herculano, Kellen Miranda Sá, Gabriela Carvalho de Azevedo, Claudilane Martins Pontes, Dorasilvia Ferreira Pontes

A Taioba, *Xanthosoma sagittifolium*, uma planta alimentícia não convencional, é rica em minerais, vitaminas e fibras alimentares. Suas folhas secas e transformadas em pó possibilitam sua incorporação em pães. O objetivo deste trabalho foi utilizar o pó de taioba, incorporado à farinha de trigo, na elaboração de pães e avaliar seus efeitos nas propriedades nutricionais e tecnológicas. As folhas foram devidamente cortadas, higienizadas e colocadas em estufa a 45°C/24h. Prosseguiu com a trituração até obtenção de um pó, cujo rendimento foi de 12%. Na caracterização do pó, a granulometria foi de 30 mesh, cor para  $L = 34,33$ ,  $a = -3,71$  e  $b = 9,48$ , umidade de 7,88% e 26,68% de proteína, 10,40% de cinzas, 15,66% de fibra bruta, 26,08% de Fe (mg/100g), 2,21% de Ca (mg/100g) e valor calórico de 300,66 Kcal. Em seguida, o pó foi incorporado a farinha de trigo, numa proporção de 5%, resultando numa farinha composta, que foi utilizada na fabricação de pães, para tanto foram realizadas na farinha composta a análise de Falling Number e umidade. Obtivemos como resultados um número de queda de 354 s e 12,16% de umidade, indicando baixa atividade da enzima  $\alpha$ -amilase que confere a mistura caráter bom para panificação e a umidade tem parecer ideal para conservação e comercialização dos pães. Para elaboração das formulações dos pães foram desenvolvidas duas massas, T1 – pão com farinha composta (5% de taioba) e T2 – pão controle (sem taioba). Os pães apresentaram cor marcante, devido a presença de clorofila, e uniformidade. Conclui-se que a incorporação do pó da Taioba a farinha de trigo apresentou caráter favorável para panificação, visto que não alterou significamente as propriedades padrão, se faz necessário mais análises, que devido a pandemia da Covid-19, onde foi imposto o isolamento social, este projeto foi prejudicado. Agradecemos ao Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica – PIBIC da UFC por possibilitar a realização deste trabalho.

Palavras-chave: Taioba. Pão. PANC. Propriedades funcionais.