



**EFEITO DA ADIÇÃO DE ÓLEO DE CANELA (*CINNAMOMUM ZEYLANICUM
BLUME*) A 0,1% SOBRE A COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE BOLOS
PRODUZIDOS COM SUBPRODUTOS DO ARROZ (*ORIZA SATIVA L.*) E DO
FEIJÃO (*PHASEOLUS VULGARIS L.*)**

Thaiane da Silva Rios (apresentadora)¹
Luciane Almeida Quadra¹
Maiara Gambatto²
Bruna Casiraghi¹
Letícia Souza¹
Janaíne Perin¹
Yana Cristina de Barba¹
Edinéia Paula Sartori Schmitz³
Jucieli Weber⁴

Categoria: Pesquisa⁵

Resumo: O arroz e o feijão fazem parte da cultura alimentar brasileira, o consumo desta dupla é capaz de fornecer uma proteína de alto valor biológico, pois o arroz é rico em metionina e possui baixas quantidades de lisina, enquanto, o feijão possui como aminoácido limitante a metionina e um alto teor de lisina. O processo de beneficiamento pelo qual o arroz e o feijão são submetidos acarreta na produção de subprodutos denominados de quirera de arroz e bandinha de feijão, respectivamente, os quais possuem um baixo valor comercial, entretanto, os subprodutos possuem um valor nutricional semelhante aos grãos íntegros. Desta forma, podem ser utilizados em produtos panificados como bolos. A adição de óleos essenciais (OE) em alimentos tem sido utilizada como uma alternativa natural de substituição de aditivos sintéticos em produtos alimentares, já que estudos demonstram que a utilização destes aditivos sintéticos pode acarretar em sérios prejuízos à saúde, como mutagenicidade, citotóxicidade e genotóxicidade. Sendo assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar o

¹ Acadêmica do Curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Realeza, contato: thaiane_rios2@hotmail.com

² Bacharel do Curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Realeza, contato: maiara.gambatto@gmail.com

³ Técnica de laboratório, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Realeza, contato: edineia.schmitz@uffs.edu.br

⁴ Docente do Curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Realeza, contato: jucieli.weber@uffs.edu.br

⁵ Formato: Comunicação oral



efeito da inclusão de OE de canela em uma concentração de 0,1% sobre a composição centesimal de bolos produzidos com subprodutos do arroz e do feijão. A bandinha e a quirera foram transformadas em farinhas para substituírem 50% da farinha de trigo nos bolos. Foram acrescentadas nas formulações de bolos em uma proporção de 2:1 (arroz: feijão). Foram elaboradas duas formulações de bolos, sendo que uma não teve adição de OE e a outra adicionou-se 0,1% de OE de canela. As análises físico-químicas de umidade, proteína, cinzas, carboidratos e fibra bruta foram realizadas de acordo com o Instituto Adolfo Lutz, e os lipídeos foram analisados de acordo com o método de Bligh-Dyer. Para a análise estatística aplicou-se o teste t-student. A média dos valores da composição físico-química observada para os bolos sem adição de OE foi: 27,30 g% umidade, 1,54 g% cinzas, 7,26 g% proteínas, 8,84 g% lipídios, 54,91 g% carboidratos e 0,12 g% fibra bruta. Quanto a composição do bolo com 0,1% Oe de canela OE: 27,34 g% umidade, 1,60 g% cinzas, 8,59 g% proteínas, 8,66 g% lipídeos, 53,63 g% carboidratos e 0,15 g% fibra bruta. Somente pode-se observar que houve uma diferença significativa na quantidade de proteínas, no qual o bolo adicionado do OE de canela (0,1%) obteve um maior teor proteico. Sendo assim, conclui-se que a inclusão do óleo essencial de canela na concentração de 0,1% não altera a composição físico-química dos bolos, influenciando positivamente apenas no teor proteico e, dessa forma, é uma alternativa para a substituição parcial de aditivos alimentares sintéticos.

Palavras-chave: Panificados. Quirera de arroz. Bandinha de feijão. Óleos essenciais. Nutrientes.