

DESENVOLVIMENTO DE ALIMENTOS SEGUROS SEM GLÚTEN A PARTIR DO APROVEITAMENTO DO INHAME COMO MATÉRIA-PRIMA REGIONAL NO LITORAL DA PARAÍBA

Ingrid Correia de Brito¹; Michelle Barbosa de Lima¹; Ismael Ivan Rockenbach²

As atividades de extensão desta ação estão em consonância com as atividades desenvolvidas no projeto Proext intitulado “Núcleo de extensão em segurança alimentar e nutricional: ações educativas para produção de alimentos seguros no litoral da Paraíba”, e tiveram como objetivo contribuir para a melhoria da qualificação técnica nas agroindústrias familiares e conseqüentemente na capacidade produtiva, qualidade e segurança dos produtos alimentícios produzidos pelos pequenos agricultores familiares, comunidades, associações e cooperativas da região litorânea do estado da Paraíba. Inicialmente foram desenvolvidas nos laboratórios do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional da UFPB, no campus V, diferentes formulações de alimentos seguros sem glúten a partir do aproveitamento do inhame como matéria-prima regional. Em seguida, foram realizadas ações de qualificação técnica, promovendo a interação da comunidade acadêmica com a comunidade regional de agricultores familiares para a troca de experiências e transferência de tecnologia e conhecimentos. Observou-se que a matéria-prima inhame é utilizada principalmente na forma *in natura* para consumo direto e na formulação de bolos. Percebeu-se também que a maioria dos produtores rurais não tinha conhecimento sobre a doença celíaca, suas implicações e a importância do desenvolvimento de produtos isentos de glúten para estes indivíduos. Diante deste cenário, os agricultores foram instruídos acerca da doença celíaca, na obtenção higiênica da farinha de inhame, com padronização e correto armazenamento do produto final, e, em seguida, na formulação de biscoitos sem glúten utilizando a farinha obtida. Alguns agricultores mostraram-se interessados em saber mais sobre a doença celíaca e suas implicações, sobre a importância nutricional do inhame para a dieta e sobre aproveitamento alternativo de raízes e tubérculos como macaxeira e batata-doce. A ação desenvolvida permitiu despertar nos extensionistas selecionados o interesse pelo saber popular e pelas culturas agroindustriais regionais, bem como promover uma alternativa de consumo para o inhame, agregando valor à matéria-prima e potencializando a geração de renda para a população assistida.

Palavras-chave: biscoitos, capacitação, segurança alimentar, valor agregado

1. aluna do curso de tecnologia de alimentos, bolsista, gridinha_brito@hotmail.com; aluna do curso de engenharia de alimentos, bolsista, barbosamichelle9@gmail.com; 2. orientador, ctdr, ismael.rockenbach@gmail.com