



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Elaboração de pão sem glúten: Qualidade microbiológica

Raquel L. SALGADO, Clovis F. S. JÚNIOR, Maria J. de FIGUEIREDO, Elisândra C. ALMEIDA, Celene dos S. ATAÍDE,

Raquel Lima Salgado

Professora Adjunto I do Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias – UFPB

Universidade Federal da Paraíba, Campus III - CCHSA, Cep.58220-000

Bananeiras-PB. E-mail: raquelsalgado@cchsa.ufpb.br

O pão é um dos produtos da panificação mais populares e consumidos no mundo, entretanto a doença celíaca limita o consumo de pão para os seus portadores. Esta caracteriza-se pela intolerância permanente ao glúten, caracterizada por atrofia total ou subtotal da mucosa do intestino delgado proximal e conseqüente má absorção de alimentos, em indivíduos geneticamente susceptíveis. Desta forma, visando oferecer um produto com maior valor nutritivo, boa aceitação e acessível à maioria da população com problemas na assimilação do glúten, especialmente os celíacos, o presente trabalho buscou testar a viabilidade da utilização de farinha de batata, em substituição a farinha de trigo, com adição de amido, na produção de pão de sal através da avaliação das características microbiológicas, oferecendo um produto de qualidade aos consumidores. Para a elaboração dos pães foram realizados ensaios laboratoriais para a escolha da melhor formulação, sendo obtidas duas formulações: Formulação 1 com 250g de farinha de batata e 250g de amido de milho, e Formulação 2 contendo 350g de farinha de batata e 150g de amido de milho. Foram realizadas análises microbiológicas de Coliformes Termotolerantes, *Staphylococcus Aureus*, *Salmonella* sp., e Fungos filamentosos e leveduriformes na farinha de batata, seguindo metodologia preconizada pela AOAC. Na pesquisa de Coliformes Termotolerantes, a farinha de batata apresentou resultados ($< 0,3 \times 10$ NMP/g de amostra) dentro dos padrões estabelecidos pela legislação vigente, assim como os resultados obtidos para pesquisa de *Staphylococcus aureus* ($< 0,3 \times 10$ UFC/g de amostra) o que evidencia as boas condições higiênico-sanitárias na produção da farinha. Não foi constatado crescimento de *Salmonella* sp. (ausência em 25g de amostra). A presença de fungos filamentosos e leveduras foi discreta, abaixo dos valores sabidamente prejudiciais a saúde (acima de 10^5 UFC/g). Desta forma, verifica-se que a substituição da farinha de trigo por farinha de batata na elaboração de um pão sem glúten é uma alternativa viável e enriquecedora para produtos de panificação. Observa-se também que de acordo com os dados obtidos nesta pesquisa as duas formulações aqui sugeridas, apresentaram excelentes resultados de composição microbiológica.

Palavras-chave: farinha de batata, glúten, microbiologia, microrganismos, pão de batata.

