

## ELABORAÇÃO DE SEQUILHOS DA FÉCULA DE ARARUTA PARA CELÍACOS

Vanessa de S. Rodrigues Matos<sup>2</sup>; Gisele S. Silva<sup>2</sup>; Jefferson Reis dos Santos Almeida<sup>2</sup>; Lana Mércia S. Souza<sup>2</sup>; Rosana P. Lopez<sup>1</sup>; Vilmara dos Santos Almeida<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Docente curso de nutrição UFRB

<sup>2</sup> Estudante de graduação do Centro de Ciências da Saúde.

### RESUMO

Dentre as amiláceas tropicais merecem destaque a araruta (*Maranta arundinacea*), dos rizomas da araruta é extraído um amido de característica ímpar que vem sendo amplamente pesquisado como fonte alternativa de amiláceos que possam substituir aqueles que contêm glúten em sua composição. O objetivo deste trabalho foi elaborar um sequilho utilizando a fécula de araruta como matéria-prima, tornando-se uma opção de produto alimentício para indivíduos portadores da doença celíaca. Elaborou-se a preparação com base em receitas caseiras e adequadas para o grupo alvo que caracteriza-se por alergia aos aminoácidos que compõe o glúten; a receita do sequilho de araruta foi formulada utilizando-se a fécula de araruta como ingrediente principal, açúcar, manteiga, ovos e leite de coco natural. A formulação foi submetida à avaliação sensorial, por uma amostra de 30 indivíduos saudáveis, entre eles discentes, docentes e técnicos administrativos do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, através da aplicação da escala hedônica, mediante a avaliação dos atributos aparência, sabor, textura e aceitação global do biscoito. O produto elaborado teve boa aceitação global com uma média de 8,16. Os resultados evidenciaram que o sequilho da fécula de araruta obteve uma boa aceitação a partir dos dados obtidos na avaliação sensorial, destacando que não houve participação de nenhum provador celíaco devido à dificuldade de encontrar portadores de doença celíaca.

|

**Palavras Chave:** Araruta; glúten; celíacos.