



COXINHA DE INHAME

Vagner Antônio Gaiarin¹, Thalita Perozzo², Adilson Grosse³, Giovane da Silva Borba⁴, Bruno Strapassoni⁵, Marianela Díaz Urrutia⁶, Daniela Miotto Bernardi⁷

RESUMO

O inhame possui amido que confere várias propriedades nutricionais aos alimentos, observando essas vantagens e a pouca utilização da mesmo em nossa região. O presente trabalho objetiva avaliar as coxinhas feitas com farinha de trigo, mandioca e inhame, quanto a sua aceitabilidade com a realização de análise sensorial. A análise sensorial foi realizada no laboratório de nutrição do Centro Universitário Assis Gurgacz, foram servidas 30 amostras de coxinha; amostra 01 massa tradicional, amostra 02 massa de inhame e amostra 03 massa de mandioca. A coxinha de inhame se manteve semelhante quando comparada as demais amostras, podendo ser uma boa alternativa na produção deste alimento sem alterar à palatabilidade.

PALAVRAS-CHAVE: Amido, nutricionais, farinha, frango.

1. INTRODUÇÃO

O inhame é uma planta da família (*Dioscoreaceae spp*) originária da África onde sua produção corresponde a 96% de toda sua produção Mundial, o Brasil apesar de produzir desde os primórdios da colonização contribui com apenas 0,5% desse cenário, sendo cultivado mais na região nordeste (ALBURQUERQUE, 2012).

Chamado também de “ka-rá” pelos tupi-guaranis na America Latina, o inhame são plantas que apresentam túberos aéreos ou subteraneos, podendo ser utilizado de várias formas na alimentação humana, servindo também como alternativa de forrageira para alimentação animal, devido a sua rica composição de aminoácidos (lisina e leusina), contendo ainda uma grande quantidade de vitaminas A e B sendo as tiamina, riboflavina e niasina (LEONEL *et al.*, 2015).

Pertencente ao grupo das amiláceas a batata, a mandioca, a batata doce, taro e o inhame é consumido por 70% da população Mundial, essas hortaliças possuem altas concentrações de Carboidratos (fonte de energia) que está na base da pirâmide alimentar (MAESTRI e ARAUJO, 2003).

Segundo Sá *et al.* (2018) as farinhas de trigo têm se tornado um hábito no consumo da população brasileira, a farinha provida do amido de inhame tem se tornado uma alternativa importante para dietas saudáveis, bem como aquelas isentas de glúten. Carolino (2007) acrescenta que é possível ter massa alimentícia frescas sem glúten, devido à adição de amido proveniente das propriedades do inhame e técnicas adequadas de preparo, substituindo assim o uso da farinha de trigo, tendo uma boa aceitação pelos consumidores, pois não perdem suas características organolépticas.

Observando as grandes vantagens nutricionais desse alimento e a pouca utilização do mesmo, o presente trabalho objetiva avaliar as coxinhas feitas através de farinha de trigo, de mandioca e inhame, quanto a sua aceitabilidade com a realização de análise sensorial.

2. MATERIAL E MÉTODOS

2.1 Formulação do Produto

No experimento foram utilizado Inhame, que foi comprado em um supermercado de município de Cascavel – PR, caldo de galinha, farinha de trigo, leite, sal, para empanar as coxinhas utilizou-se ovo e farinha de rosca, e o recheio foi preparado com peito de frango desfiado e temperos (cebola, salsinha). As coxinhas foram preparadas no laboratório de nutrição do Centro Universitário FAG. A tabela 1 contém os ingredientes utilizados para a preparação das coxinhas, bem como na figura 1 estão descritos os processos empregados no desenvolvimento do produto.

¹Centro Universitário Assis Gurgacz: Vagner Antonio Gaiarin. E-mail: vagaiarin@minha.fag.edu.br

²Centro Universitário Assis Gurgacz: Thalita Perozzo. E-mail: tperozzo@minha.fag.edu.br

³Centro Universitário Assis Gurgacz: Adilson Grosse. E-mail: agjunior2@minha.fag.edu.br

⁴Centro Universitário Assis Gurgacz: Giovane da Silva Borba. E-mail: gsborba@minha.fag.edu.br

⁵Centro Universitário Assis Gurgacz: Bruno Strapassoni. E-mail: bsmrosa@minha.fag.edu.br

⁶Centro Universitário Assis Gurgacz: Marianela Díaz Urrutia. E-mail: marianela.urrutia@outlook.com

⁷Centro Universitário Assis Gurgacz: Daniela Miotto Bernardi. E-mail: danimiottober@gmail.com

13ª Seagro

20 a 22 de maio de 2019

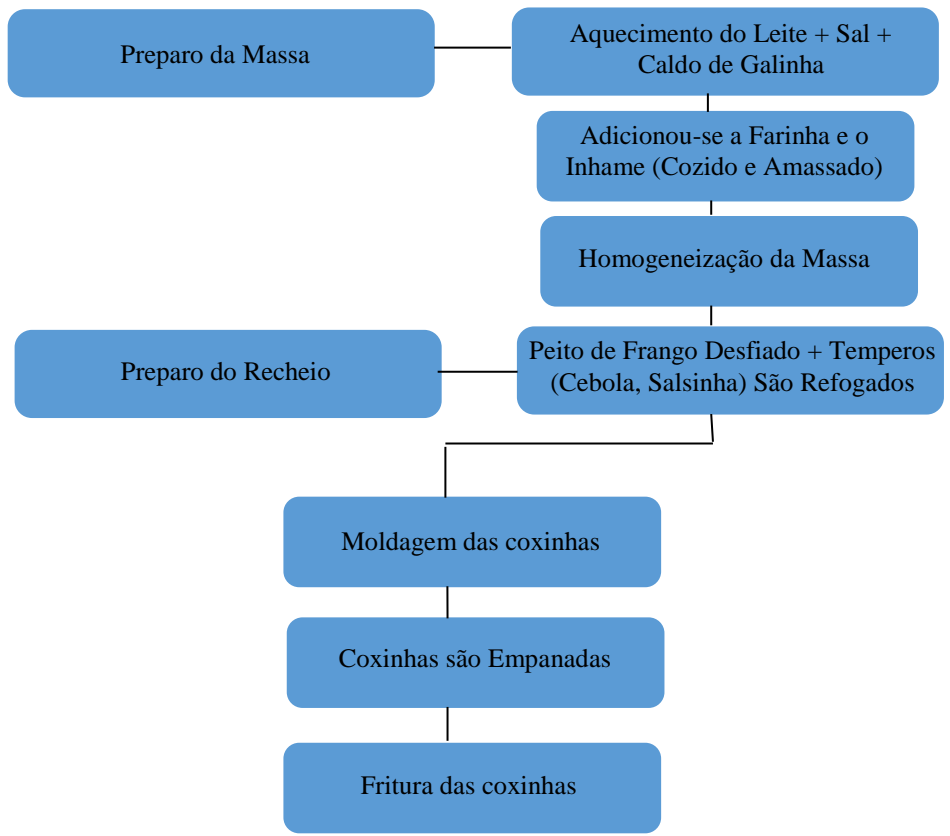


Figura 1- Fluxograma da produção da coxinha.

Tabela 1- Ingredientes e respectivas formulações no produto.

Ingrediente	Formulação F1	Formulação F2	Formulação F3
Caldo de Galinha	0,51%	0,51%	0,51%
Sal	0,49%	0,49%	0,49%
Leite	49,24%	49,24%	49,24%
Farinha de trigo	24,62%	12,31 %	12,31%
Mandioca	-	-	12,31%
Inhame	-	12,31%	-
Peito Franco	24,62%	24,62%	24,62%
Óleo Soja	0,49%	0,49%	0,49%

2.2 Análise Sensorial

A pesquisa foi realizada de acordo com os procedimentos da coleta de dados respeitando os critérios éticos, sendo que o projeto foi encaminhado ao comitê de ética e pesquisa com seres humanos e recebeu parecer favorável sob nº 2.078.136. Participaram da pesquisa indivíduos de ambos os sexos, com idade entre 18 e 50 anos, sendo estes, estudantes e colaboradores do Centro Universitário da Fundação Assis Gurgacz, da cidade de Cascavel- PR.

A análise sensorial foi realizada no laboratório de nutrição em cabines específicas. Foram servidas 30 amostras de coxinha; amostra 01: coxinha massa tradicional recheio frango, amostra 02 coxinha massa de inhame recheio frango e amostra 03 coxinha de mandioca recheio frango. As amostras foram servidas de forma aleatória em copos codificados com algarismos de 3 dígitos e com quantidades padronizadas de aproximadamente 15 g cada, não havendo repetição da amostra. Também foi disponibilizado um copo de água nos intervalos da amostra para limpeza do palato.

A aceitabilidade das amostras foi avaliada utilizando-se uma escala hedônica estruturada de novo pontos, cujos extremos de notas variam de gostei muitíssimo (9) a desgostei muitíssimo (1). Foram avaliados atributos de aceitação



global, aparência, aroma, sabor e textura. Também foi avaliada a intenção de compra do consumidor por meio de uma escala estruturada de cinco pontos cujos extremos varam de certamente compraria (5), à certamente não compraria (1) (DUTCOSKY, 2013). Para a análise estatística utilizou-se o software Microsoft Excel 2010.

2.3 Análise Nutricional

O Valor nutricional foi determinado segundo os critérios estabelecidos na Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, que apresenta regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados (BRASIL, 2003). O cálculo nutricional foi obtido por meio da consulta na tabela de informação nutricional da tabela TACO.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados da análise sensorial foram em média muito parecidos para os três produtos apresentados, a coxinha tradicional, a coxinha de inhame e a coxinha de mandioca. Na tabela 2 encontram-se os valores expressos em média e desvio padrão para os parâmetros avaliados na análise sensorial.

Tabela 2- Médias da análise sensorial para as três formulações da coxinha de inhame.

Atributos	Amostra 1	Amostra 2	Amostra 3	valor de P
AG	7,8 ± 1,0	8 ± 0,9	8 ± 1,3	0,7014ns
AP	7,9 ± 1	7,9 ± 1,2	7,9 ± 1,1	0,9269ns
ARO	7,5 ± 1,2	8 ± 1,2	7,7 ± 1,2	0,117ns
SAB	7,8 ± 1,4	8 ± 1,2	8 ± 1,2	0,35ns
TEXT	7,4 ± 1,4	7,8 ± 1,5	7,9 ± 1,1	0,1848ns
IC	4,3 ± 0,7	4,3 ± 0,9	4,6 ± 0,7	0,1561ns

ns: não significativo conforme análise de variância (ANOVA). AG: aceitação global; AP: aparência; ARO: aroma; SAB: sabor; TEX: textura; IC: intenção de compra.

Não se observou diferença estatística significativa para nenhum dos parâmetros avaliados ($p < 0,05$), o que demonstra a positividade do experimento e a provável positiva aceitação do produto coxinha indiferente dos tipos de massa. Mazeiro *et. al.* (2009) em seus estudos testou a adição do inhame à massa de pão, em seus resultados não obteve diferenças quanto ao sabor, odor e textura, para a adição de até 10% de purê de inhame à massa.

Na tabela 3 estão apresentados os resultados do cálculo nutricional do produto.

Tabela 3- Tabela Nutricional das Amostras.

Informação Nutricional	Amostra 1	Amostra 2	Amostra 3
Energia (kcal)	148,99	118,28	124,31
Proteína (g)	9,32	8,37	8,25
Lipídeos (g)	3,18	3,04	3,05
Carboidratos (g)	20,77	14,37	15,96
Fibra (g)	0,58	0,49	0,52
Sódio (mg)	103,36	103,27	103,53

Verificou-se que as maiores diferenças foram para os valores de energia (kcal), em que a amostra 1 mostrou-se superior as demais, outro nutriente que apresentou diferença foi o teor de carboidrato, onde também a amostra 1 teve o maior valor nutricional. Os demais fatores avaliados não apresentaram diferença, mostrando-se semelhantes.

4. CONCLUSÕES

Diante dos resultados obtidos pode se concluir que a coxinha de inhame se manteve semelhante para os parâmetros avaliados quando comparada as demais amostras. Portanto a adição do inhame à massa da coxinha pode ser uma boa alternativa na produção deste alimento sem alterar palatabilidade.

5. REFERÊNCIAS



ALBURQUERQUE, C. Análise genética indica distribuição de espécies de inhame. **Agência USP de notícias**, 2019. Disponível em: < <http://www.usp.br/agen/?p=99826/>>. Acesso em: 13 abr 2019.

ARAUJO, R.; MAESTRI, D. Inhame e Taro: Raízes tropicais, saborosas e nutritivas, 2015.

CAROLINO, F. T.; PULITO, D. R., DAVID, M. Elaboração do nhoque de inhame sem glúten. desenvolvimento do rótulo e propaganda do nhoque de inhame sem glúten, 2007.

DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos**. 4. ed. Curitiba: Champagnat, 2013. 531 p.

LEONEL, M.; FELTRAN, J. C.; AGUIAR, E. B.; FERNANDES, A. M.; PERESSIN, V. A.; Bicudo, S. J. Mandioca (Manihot esculenta Crantz). Culturas amiláceas: batata-doce, inhame, mandioca e mandioquinha-salsa. CERAT/UNESP, Botucatu, 2015.

MAZIERO, M. T.; ZANETTE, C. M.; STELLA, F. M.; WASZCZYNSKYJ. Pão com adição de inhame. **Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial**, v. 3, n. 2, 2009.

SÁ, A. R. A.; DE LIMA, M. B.; SILVA, E. I. G; MENDES, M. L. M.; MESSIAS, C. M. B. O. Caracterização físico-química e nutricional de farinhas obtidas de inhame (*Dioscorea* spp.) e taro (*Colocasia esculenta*) comercializados em Petrolina-PE. **Revista Saúde (Santa Maria)**, v. 3, n. 44, 2018.