



Elaboração e análise físico-química de chipa paraguaia enriquecida com farinha de bocaiuva

Giovanna de Carvalho Corrêa Chaves¹, Giulia Medeiros Frantz², Camila Jordão Candido³, Willian R. G. Soares⁴, Fabiane La Flor Ziegler Sanches⁵, Rita de Cássia Avellaneda Guimarães⁵, Ieda Maria Bortolotto⁶, Elisvânia Freitas dos Santos⁵.

¹Discente, Curso de Nutrição, Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Campo Grande, MS, Brasil. Autor correspondente: giihchaves@gmail.com.

²Discente, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

³Técnica em Alimentos e Laticínios, Curso Alimentos/Tecnológico, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

⁴Técnico de Laboratório, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

⁵Docente, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

⁶Docente, Curso de Ciências Biológicas, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

Introdução: Os frutos nativos do cerrado apresentam vários atrativos ainda poucos explorados, tanto comercialmente, tanto na gastronomia. Assim, é importante a elaboração de novas preparações com frutos nativos que visem aproveitá-los e introduzi-los no cotidiano das pessoas. A farinha de bocaiuva pode ser utilizada em preparações da culinária regional, podendo enriquecer a dieta como fonte complementar de nutrientes essenciais. **Objetivos:** Elaborar e analisar a composição físico-química de chipa paraguaia com adição de farinha de bocaiuva. **Metodologia:** O presente estudo foi realizado no Laboratório de Processamento dos Alimentos da Unidade de Tecnologia de Alimentos e Saúde Pública, da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul. A bocaiuva foi coletada no Campus da UFMS. Todos os ingredientes foram adquiridos no comércio local, atentando-se ao prazo de validade. Foram preparadas duas formulações: F1 (padrão), sem adição de farinha de bocaiuva e F2 (teste), com adição de 10% de farinha de bocaiuva. A composição físico-química foi realizada em triplicata e determinada de acordo com os métodos descritos nas normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Foram determinados: umidade, cinzas, proteínas, lipídeos e carboidratos. O total de fibras foi estimado por diferença. A comparação das médias foi realizada pelo teste *t* de *student*, avaliados com nível de 5% de significância. **Resultados:** Foram encontrados valores de 26,64 e 28,57% de umidade para as formulações F1 e F2, respectivamente. Contudo, as duas formulações encontram-se dentro dos padrões para produtos de panificação. O resíduo mineral total foi de 3,02 e 4,10% para F1 e F2, respectivamente. Constatando concentrações significativas de minerais na farinha de bocaiuva. Na F1 e F2, o teor de lipídeos foi de 15,9 e 21%, respectivamente. Demonstrando que a farinha de bocaiuva apresenta altas concentrações de lipídeos e influenciando no valor calórico total da F2. Não houve diferença estatística para proteínas, possivelmente pela concentração não muito alta na farinha de bocaiuva. **Conclusão:** A farinha de bocaiuva demonstrou potencial como ingrediente adicional à formulação de chipas, melhorando a qualidade nutricional deste produto. Assim, pode ser uma opção viável para utilização e enriquecimento nutricional de preparações, por conta do fácil acesso aos habitantes da região e concentração presente de minerais, lipídeos e fibras.

Palavras-chave: Análise de alimentos; Cerrado; Frutas.