



## ELABORAÇÃO DE UM ALIMENTO A BASE DO CEREAL SORGO<sup>1</sup>

*Aline Tiecher<sup>2</sup>, Daiane Dalla Corte<sup>3</sup>, Marciele Hoffmann Pereira<sup>4</sup>, Stela Maris Meister Meira<sup>5</sup>, Vera Maria Klajn<sup>6</sup>*

**INTRODUÇÃO:** O sorgo é um cereal cultivado especialmente nas regiões mais áridas, de características xerófilas, onde a produtividade de outros cereais é antieconômica. Em algumas regiões os grãos de sorgo são largamente utilizados para a alimentação humana, enquanto que em outras, sua produção é destinada especialmente à produção de rações animais, como acontece no Brasil. A participação brasileira na produção deste cereal é tímida, ao se considerar a disponibilidade de terras agricultáveis, as condições climáticas e de mercado aqui existentes, somadas ao potencial da cultura. O valor nutritivo do sorgo assemelha-se ao do milho e ao do trigo, porém diferencia-se quanto ao teor de lipídios e calorias que são menores no sorgo. O emprego do cereal na alimentação humana tem sido limitado por alguns fatores, sendo o principal a presença de substâncias antinutricionais, em especial o tanino, que provoca um efeito negativo sobre o sistema digestivo, ocasionando uma redução na absorção de nutrientes. A presença de tanino no grão de sorgo depende da constituição genética da planta, podendo haver variedades de alto ou de baixo teor de taninos. A concentração de tanino no sorgo marrom varia de 1,3 a 2,0%, enquanto que nas variedades de cor clara esta concentração varia de 0,2 a 0,4%. A redução do teor de tanino do grão contribui para a melhoria da aceitabilidade dos grãos e dos alimentos derivados deles, o que é possível através de tecnologias adequadas de processamento dos grãos, como moagem e polimento, para a produção de farinhas, e o desenvolvimento de variedades com baixo ou nenhum teor de tanino. Considerando estes aspectos, elaborou-se um alimento a base deste cereal, bolo de sorgo com leite de coco, utilizando-se farinha de sorgo branco e posterior cálculo da composição nutricional deste alimento. **MATERIAL E MÉTODOS:** A obtenção da farinha de sorgo foi realizada pelo processo caseiro através do método úmido, que compreende as etapas de limpeza, imersão em água, moagem em liquidificador dos grãos e posterior peneiramento e secagem da farinha obtida. Como o grão de sorgo não possui glúten e, portanto, não tem a mesma funcionalidade do trigo em panificação, optou-se por adicionar farinha de trigo à formulação para melhorar as características de expansão da massa. Além das farinhas, a formulação é constituída dos seguintes ingredientes: açúcar, margarina, leite de coco, ovos e fermento em pó. Para o conhecimento da composição nutricional do bolo de sorgo, elaborou-se a tabela de informação nutricional, utilizando como ferramentas a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO e os rótulos dos ingredientes da formulação, bem como a legislação vigente para rotulagem nutricional de alimentos embalados. Para obter a composição média da farinha de sorgo branco consultou-se a literatura. **RESULTADOS:** As características sensoriais do bolo elaborado foram apreciáveis. Além disso, foi evidenciada uma elevada qualidade nutricional, por apresentar em uma porção de 60 g (1 fatia): 32 g de carboidratos, 3 g de proteínas, 8,9 g de gorduras totais, 2,9 g de gorduras saturadas, 0,9 g de gorduras trans, 0,6 g de fibra alimentar e 39 mg de sódio. É importante considerar que a tabela de informação nutricional apresentada para o bolo de sorgo com leite de coco possui valores



aproximados, assim, para afirmar a real composição nutricional do alimento seria necessária a realização de análises físico-químicas do produto. **CONCLUSÃO:** Os resultados sugerem uma forma de incluir o sorgo na alimentação humana, considerando que esse cereal tem sido pouco explorado para esta finalidade. Deve-se ressaltar que há pouca disponibilidade de sorgo branco em nossa região, sendo que este deve ser a matéria-prima para a elaboração de alimentos, visto que esta variedade apresenta baixo teor de taninos. Contudo, o estudo desenvolvido sobre o sorgo foi de grande valia, pois reforça a importância desse cereal que é pouco difundido.

<sup>1</sup> Pesquisa desenvolvida no componente curricular “Tópicos Especiais de Alimentos I – Tecnologia de Cereais”

<sup>2</sup> Acadêmicas do curso de Química Industrial de Alimentos da UNIJUÍ/UEGRS

<sup>3</sup> Professora orientadora, Mestre do Departamento de Biologia e Química da UNIJUÍ