



090 CARACTERIZACIÓN FÍSICOQUÍMICA Y SENSORIAL DE GALLETAS ELABORADAS A PARTIR DE HARINA DE ZAPALLO (*Curcubita moschata*) y HARINA DE TRIGO

Dra. Rosa Itzela Quintero Montenegro^{1,2}, Jacqueline Mitre¹, April Minuves¹, Cristhian Calle¹, Prof. Alejandrino Sevillano^{1,2}

¹Universidad Tecnológica De Panamá, Panamá, Panamá,

²Ciencia y Tecnología Innovadora de Alimentos, Facultad de Ciencias y Tecnología, Panamá, Panamá.

Introducción. El zapallo es una hortaliza conocida mundialmente por sus múltiples usos en la elaboración de diversos platos fuertes como arroces y sopas, también en postres como el flan. En Panamá, pese a que la producción de zapallo se ha incrementado en los últimos cinco años, no ha sido transformado o usado para elaborar otros productos no perecederos y de gran valor agregado. **Objetivo** de este trabajo: Caracterización Físicoquímica y Sensorial de Galletas Elaboradas a base de Harina de Trigo y Harina de Zapallo. **Métodos.** Se obtuvo la harina de zapallo por deshidratación y luego se utilizó para elaborar tres galletas que contenían 100%, 50% y 30% de harina de zapallo combinadas con harina de trigo. Se realizaron análisis de humedad (con balanza de humedad), cenizas (en seco mediante mufla a 800°C), grasas (método soxhlet), carotenoides (cromatografía y espectrofotometría) y análisis sensorial (panel no entrenado). **Resultados.** La humedad disminuyó significativamente de 79.23% del zapallo fresco hasta 3.7% en las galletas. En cuanto al contenido de lípido se obtuvo alrededor de 22 % en todas las muestras. Por otra parte, las muestras presentaron los siguientes resultados en carotenoide: zapallo fresco es 842.56 µg/g, harina es 614.93 µg/g, galleta 50% es 364.49 µg/g y galleta 30% es 160.53 µg/g, su disminución se atribuye a los procesos térmicos a que fueron sometidos las muestras. Los principales carotenoides identificados en el análisis cromatográfico fue la luteína, alfa-betacaroteno y beta-caroteno compuestos bioactivos que se atribuyen capacidad antioxidante. En el análisis sensorial se observó que la galleta 30% harina de zapallo fue la más aceptada en cuanto sabor, color y apariencia general. **Conclusión.** La elaboración de galletas a base de harina de zapallo supone ser una alternativa viable para obtener productos de valor agregado no perecederos y con características nutricionales importante para los consumidores.

Palabras clave: carotenoides, *curcubita moschata*, galletas, harina de zapallo.

091 FREQUÊNCIA DO CONSUMO DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS DE ACORDO COM AS CARACTERÍSTICAS SOCIODEMOGRÁFICAS NO BRASIL

Sra, Maria Eliza De Mattos Tobler Mastrangelo¹, Sra Andreia Andrade Silva¹, Sra Marianna Almeida Cunha de Azeredo Santos¹, **Dra. Marina Campos Araujo**², Dra Maria Beatriz Trindade de Castro¹

¹Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio De Janeiro, Brasil,

²Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca. Fundação Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro, Brasil.

Introdução: As plantas alimentícias não convencionais (PANC) são espécies de plantas pouco conhecidas e utilizadas na alimentação, ou partes comestíveis de plantas tradicionais não usualmente consumidas. A denominação de uma planta como PANC está ligada à cultura, regionalidade brasileira, e a alimentação das populações tradicionais. Existem 30.000 espécies de plantas comestíveis, no entanto existe hoje uma baixa diversidade de plantas na alimentação que repercute em dietas de baixo valor nutricional. **Objetivo:** Analisar a frequência do consumo de PANC de acordo com características sociodemográficas no Brasil. **Método:** Estudo transversal realizado a partir das informações obtidas no primeiro dia do recordatório de 24 horas da Pesquisa de Orçamentos Familiares de 2017-2018. A validação dupla para a identificação e classificação das PANC foi realizada no pacote Excel a partir das partes das plantas [raiz, caule (rizoma, bulbo ou tubérculo) ou pseudocaule; folha ou flor; fruto; ou grão e semente]. As frequências do consumo das PANC e os intervalos de confiança de 95% foram estimados de acordo com macrorregiões do Brasil, situação de domicílio, faixa etária, sexo, renda e escolaridade. Todas as estimativas foram calculadas considerando os fatores de expansão e a complexidade da amostra. **Resultados:** As PANC citadas pelos indivíduos foram batata doce, inhame, banana pacova, feijão de corda, feijão verde, tucumã, fava, cará, jaca, fruta pão, andu, pupunha, castanha da índia, mastruz, caju, carambola, umbu e acerola. A frequência média do consumo de PANC na população foi de 9,3%, sendo que as maiores frequências ocorreram na região Nordeste rural (25,3%) e urbana (20,2%) quando comparadas com as demais regiões brasileiras. A frequência do consumo de PANC foi maior na área rural (16,6% versus 8,1%) quando comparado com a área urbana. As maiores frequências de consumo também foram verificadas entre os indivíduos de menor escolaridade (12,9%), renda per capita <0,5 salário-mínimo (12,8%), e na população idosa (11,5%). **Conclusão:** Os resultados demonstraram a baixa frequência do consumo de PANC na população e, notou-se que foi mais frequente na região Nordeste, na população rural e entre pessoas idosas e de baixo poder aquisitivo.

Palavras chave: consumo de alimentos, inquéritos sobre dietas, plantas alimentícias.

