**COMPOSIÇÃO DE MACRONUTRIENTES EM PÃES SEM GLÚTEN,
ACRESCIDOS COM FARINHA DE MACA PERUANA (*Lepidium meyenii*)**
**Flora Miranda Arcanjo¹(floramirandanut@gmail.com); Nádia Cristiane Steinmacher¹;
Anandra Bedendo¹; Nadilson Fernandes Pires da Silva¹; Aloisio Henrique Pereira de
Souza²; Angela Claudia Rodrigues¹**

1 Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR), Medianeira, Paraná, Brasil.

2 Instituto Federal do Mato Grosso do Sul (IFMS), Coxim, Mato Grosso do Sul, Brasil.

O enriquecimento das farinhas para pão sem glúten pode ser possível com a utilização de alimentos como a maca peruana, um tubérculo nativo da região Andina, que possui propriedades para melhoria da osteoporose, infertilidade, fadiga e anemia. O objetivo do estudo foi avaliar nutricionalmente a composição dos macronutrientes de pães sem glúten, acrescidos com farinha de maca peruana. As formulações continham como base ingredientes fixos (farinha de arroz, açúcar, sal, fermento biológico seco, hidroxipropilmetilcelulose, goma xantana, água, óleo de girassol e ovos) e variáveis (amido de batata, polvilho doce, polvilho azedo e farinha de maca peruana). As formulações desenvolvidas apresentaram a seguinte proporção de farinhas: 2,5:5,0:2,5 de maca/ fécula de batata e polvilho doce (Formulação A) e 7,5:2,5:0 de maca/ fécula de batata e polvilho doce (Formulação B). O teor de proteína bruta foi determinado pelo método micro Kjeldahl; os teores de lipídeos totais pelo método de extração a frio (2:2:1,8; clorofórmio:água:metanol) e a porcentagem de carboidratos totais foi obtida por diferença [100 – (%umidade + %cinzas + %proteína bruta + %lipídios totais)]. A formulação A apresentou: 48,66% de carboidratos totais; 10,12% proteína bruta; 8,81% de lipídios totais, enquanto que a formulação B obteve 53,07% de carboidratos totais; 10,45% proteína bruta; 8,06% lipídios totais. A alta porcentagem de lipídeos pode se dar devido a adição de ovos e óleo de girassol, porém a alta prevalência de carboidratos é resultante da composição obtida pela maca. A porcentagem de carboidratos contidos nos pães acrescidos de maca é menor se comparados à pães sem glúten acrescidos de 5% da alga *Spirulina platensis* (86,4% de carboidratos). Estes resultados são possíveis pois a maca possui em sua composição carboidratos complexos, o que torna o pão mais saudável. As proteínas e lipídeos contidos nas formulações não alteraram significativamente entre si, porém o alto teor de proteína contida no pão enriquecido de maca, pode ser considerado alto por se tratar de um tubérculo. Contudo, conclui-se que a maca peruana pode contribuir no enriquecimento nutricional de pães sem glúten.

Palavras-chave: Planejamento de misturas; pão sem glúten; maca peruana.