



Universidade Federal  
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



## Formulação de sopão com hortaliças desidratadas e espessantes sem glúten

Paloma C. da S. FIGUEIRÊDO, Willma K. FERREIRA, Josélia J. da SILVA,

Eliza D. P. de A. LIMA.

Faculdade de Ciências Médicas da Paraíba – FCMPB

Rua: Praça Dom Ulrico, 56, Centro, João Pessoa-PB

E-mail: palomacyntia\_pb@hotmail.com

A sopa tem enorme importância em nossa alimentação pela variedade de nutrientes que nos fornece, como também pelos benefícios que desencadeia a nível funcional. Devido ao crescimento do consumo de produtos nutritivos e de fácil preparo, o objetivo deste estudo foi produzir sopões com hortaliças desidratadas e espessantes sem glúten. Foram formulados cinco sopões utilizando: abóbora caboclo e leite, batata inglesa, cenoura, cebola, coentro, pimentão amarelo, pimentão vermelho, tomate e alho desidratados, sal e espessantes como: fubá de milho, gelatina em pó, farinha de milho, amido de milho, fécula de mandioca e farinha de arroz. Os sopões foram avaliados quanto à atividade de água e composição centesimal. A formulação do sopão no qual foi utilizado o fubá de milho e a gelatina como espessante, apresentou maior teor de proteínas (11,31%) e o sopão que utilizou a fécula de mandioca como espessante, apresentou maior teor calórico, com 333,82 kcal /100g. Todas as formulações apresentaram tempo de cozimento semelhante, com 20 minutos de duração. De acordo com os resultados obtidos, os sopões apresentaram características organolépticas de cor, odor, sabor e textura agradáveis, com boa qualidade nutricional, praticidade e seguro para portadores de doença celíaca.

**Palavras-chave:** sopão, formulação, composição química

09 A 12 DE NOVEABRO DE 2011

