



T694

DESENVOLVIMENTO DE FARINHA DE YACON (*POLYMNIA SONCHIFOLIA*) – COMPOSIÇÃO QUÍMICA E TEOR DE FRUTOOLIGOSSACARÍDEOS

Simony Sayuri Tanaka (Bolsista SAE/UNICAMP), Joyce Íris Rosalino (Bolsista I.C./FAPESP) e Profa. Dra. Fernanda Paula Collares (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O Yacon é uma espécie da família Asteraceae que apresenta grandes quantidades de glicose, frutose e frutooligossacarídeos (FOS) do tipo inulina. Objetivando atender à demanda por produtos com características funcionais, nesta pesquisa, foi desenvolvida a farinha de Yacon visando produzir um alimento de fácil preservação e consumo. Para a obtenção da farinha de Yacon, foram realizados a lavagem e o descascamento manual do Yacon *in natura*, com posterior trituração mecânica, secagem em estufa com circulação forçada de ar e ajuste de granulometria por processo adicional de moagem. O Yacon *in natura* e a farinha produzida de Yacon foram caracterizados quando ao teor de: umidade, lipídios totais, cinzas e conteúdo de frutooligossacarídeos, este último por análise em cromatografia de alta eficiência (CLAE). Os resultados obtidos mostram uma predominância de carboidratos em relação aos componentes sólidos do Yacon *in natura*, sendo que foram determinados 1,82% de proteína, 3,33% de lipídios, 5,71% de fibras, 2,78% de cinzas e 86,35% de carboidratos (em base seca). Na farinha de Yacon, foram encontrados 1,70% de proteína, 3,58% de lipídios, 5,84% de fibras, 2,94% de cinzas e 85,95% de carboidratos (em base seca). A kestose foi o carboidrato mais encontrado no Yacon *in natura*, perfazendo 26,0% do total de carboidratos e, na farinha, a frutose prevaleceu com 28,16%. Portanto, houve uma mudança significativa nas proporções dos carboidratos detectados na cromatografia do Yacon *in natura* e da farinha, com diminuição relativa na quantidade de FOS total e, conseqüentemente, aumento na quantidade de açúcares simples.

Yacon - Alimentos funcionais - Frutooligossacarídeos