

RESUMO - ALIMENTOS

PROPRIEDADES TECNOLÓGICAS FUNCIONAIS DA FARINHA DE COGUMELO MACROCYBE TITANS

Heloisa Faquim (heloisaf@alunos.utfpr.edu.br)

Gabrielle Caroline Peiter (peitergabrielle@gmail.com)

Daneysa Lahis Kalschne (daneysakalschne@utfpr.edu.br)

Letícia Araujo Oliveira (leh0407@hotmail.com)

Cristiane Canan (canan@utfpr.edu.br)

Deisy Alessandra Drunkler (deisydrunkler@utfpr.edu.br)

Marinês Paula Corso (corso@utfpr.edu.br)

Introdução: Os cogumelos estão cada vez mais inseridos nas dietas devido às suas propriedades nutricionais, funcionais e gastronômicas, com uma composição rica em fibras, proteínas, vitaminas e minerais necessários para a manutenção da saúde humana. A demanda por alternativas alimentares proteicas tem sido altamente considerada, e a partir da farinha produzida de cogumelos comestíveis como o Macrocybe titans, cuja composição centesimal representa uma promissora fonte alternativa de proteína e com baixos teores de lipídios e de carboidratos, pode-se explorar uma nova oportunidade dentro desse mercado. Objetivo: O presente trabalho objetiva avaliar as propriedades tecnológicas funcionais da farinha de cogumelo Macrocybe titans obtida por secagem em estufa em diferentes temperaturas. Materiais e Métodos: Os cogumelos foram colhidos e secos em estufa em diferentes condições (30

°C/120 h, 40 °C/48 h e 50 °C/48 h), seguida de moagem e acondicionamento em embalagens plásticas. As amostras foram avaliadas quanto a capacidade de absorção de água e de óleo, solubilidade em água, formação e estabilidade de espuma, capacidade gelificante, higroscopicidade e comportamento reológico. Resultados: Para capacidade de absorção de água e óleo, a farinha apresentou resultados promissores com valores entre $416,16 \pm 8,87$ e $426,55 \pm 8,65$ g de água por 100 g de amostra, sem diferença significativa ($p > 0.05$) entre as condições de secagem. A amostra seca a 50 °C apresentou maior capacidade de absorção de óleo ($p < 0.05$), com $343,9 \pm 8,0$ g por 100 g de amostra. As amostras apresentaram solubilidade entre $34,97 \pm 3,66\%$ e $39,51 \pm 2,35\%$ e formação significativa de espuma ($71 \pm 1,4\%$ a $95 \pm 7,1\%$), embora com estabilidade limitada (máx. 5 min). A ausência de capacidade de formação de gel e o elevado nível de higroscopicidade 28,02-28,90% indicam limitações específicas, mas não comprometem seu uso como ingrediente funcional. O comportamento reológico não-Newtoniano, enquadrado como fluido pseudoplástico, observado para amostras nas três condições de secagem, reforça seu potencial para aplicação também em sistemas alimentícios líquidos ou semissólidos. Conclusão: De maneira geral, os dados obtidos confirmam o potencial da farinha de *Macrocybe titans* como uma alternativa promissora à base de cogumelos, capaz de agregar além de valor nutricional, propriedades tecnológicas às formulações.

Palavras-chave: farinhas proteicas; cogumelos; propriedades funcionais; alimentos saudáveis.