

## RESUMO - ALIMENTOS

### **AVALIAÇÃO CENTESIMAL DE ALIMENTOS ESCOLARES ELABORADOS COM INGREDIENTES CONVENCIONAIS E COM MAJOR GOMES (TALINUM PANICULATUM)**

*Luiza Mota Vargas (luizamotapr@gmail.com)*

*Luciana Bill Mikito (luciana.mikito@unioeste.br)*

**INTRODUÇÃO:** A alimentação escolar é essencial para o desenvolvimento nutricional e cognitivo de crianças, especialmente em contextos de vulnerabilidade social. Nesse cenário, o uso de plantas alimentícias não convencionais (PANCs) surge como estratégia para enriquecer a dieta. Este estudo teve como objetivo avaliar a composição centesimal de quatro preparações escolares — pão, macarrão, biscoito salgado e biscoito doce — elaboradas em duas versões: convencional e com substituição de 2,5% da farinha de trigo por farinha de folhas secas de Major Gomes (*Talinum paniculatum*). **METODOLOGIA:** As formulações foram preparadas no Laboratório de Alimentos da UNIOESTE e submetidas às análises de umidade, resíduo mineral fixo, proteínas, lipídeos, fibras e carboidratos, conforme metodologias oficiais. A análise estatística foi conduzida pelo teste t de Student ( $p < 0,05$ ). **RESULTADOS:** Os resultados mostraram que o pão e o biscoito salgado com Major Gomes apresentaram aumento significativo de proteínas (11,36 g/100g e 13,64 g/100g, respectivamente) e minerais, com redução dos lipídeos e da umidade, indicando melhora no valor nutricional. O biscoito doce também apresentou incremento proteico e redução de lipídeos, mantendo o teor de fibras e carboidratos. O macarrão, embora tenha apresentado poucas

diferenças, registrou maior teor de minerais. De forma geral, a substituição parcial da farinha de trigo pela farinha de Major Gomes promoveu ganhos nutricionais relevantes, principalmente em proteínas e minerais, sem comprometer a composição de fibras e carboidratos. CONCLUSÃO: A adição de Major Gomes configura uma alternativa viável, acessível e sustentável para o enriquecimento da merenda escolar, contribuindo para a segurança alimentar e para a valorização da biodiversidade.

Palavras-chave: panc's; merenda escolar; composição centesimal; segurança alimentar.