

---

**Elaboração e teste de aceitabilidade da casquinha de sorvete de gengibre (*Zingiber officinale*) e chia (*Salvia hispânica*) sem glúten.<sup>1</sup>**

Jordana CARVALHO<sup>2</sup>  
Bruna ALMEIDA<sup>3</sup>  
Faculdade Laboro, DF

**RESUMO**

No Brasil, a casquinha de sorvete é um produto muito conhecido e frequentemente consumido pela população, tendo como ingrediente base na formulação, o trigo. Por ser um alimento consumido com grande frequência, observou-se a necessidade de substituí-lo por farinhas isentas de glúten como farinha de arroz, e enriquece-lo com alimentos que apresentam propriedades funcionais.

**PALAVRAS-CHAVE:** Casquinha de sorvete; doença celíaca; farinha de arroz; gengibre; chia.

**INTRODUÇÃO**

No Brasil, a casquinha de sorvete é um produto muito conhecido e frequentemente consumido pela população, tendo como ingrediente base na formulação, o trigo. Por ser um alimento consumido com grande frequência, visando em especial a população portadora da doença celíaca, observou-se a necessidade de substituir o trigo por farinhas isentas de glúten como farinha de arroz, e enriquece-lo com alimentos que apresentam propriedades funcionais tais como gengibre (*Zingiber officinale*) e chia (*Salvia hispânica*).

A doença celíaca (DC) é caracterizada como uma enteropatia, na qual ocorre uma intolerância permanente ao glúten, fragmento encontrado na cevada, trigo e centeio. Este processo é estimulado por recursos autoimunes em pessoas propensas geneticamente. As manifestações clínicas são variadas e em alguns casos assintomáticas. Tais modificações histológicas retrocedem com o afastamento do glúten da dieta (LIU et al., 2014).

Isenta de glúten, a farinha de arroz pode ser utilizada em produtos destinados a indivíduos celíacos, na qual possuem necessidades alimentares particulares. Vale ressaltar que os benefícios a saúde apresentado pelo amido resistente são cada vez mais eficazes, em particular pelo auxílio do transito intestinal. Em função disto, objetivou-se verificar a

---

<sup>1</sup> Trabalho apresentado para a disciplina de Produção e Inovação Científica da Faculdade Laboro realizada no dia 02 de Maio de 2020.

<sup>2</sup> Jordana Carvalho do Curso de Nutrição, e-mail: [jordanacarvalhoaraujo@gmail.com](mailto:jordanacarvalhoaraujo@gmail.com)

<sup>3</sup> Bruna Almeida. Professora Mestre da Faculdade Laboro. e-mail: [professorabruna.almeida@gmail.com](mailto:professorabruna.almeida@gmail.com)

---

viabilização da substituição da farinha de trigo por farinha de arroz na formulação da casquinha de sorvete (MARIANI et al., 2015).

O gengibre é um alimento com inúmeras indicações terapêuticas. As vantagens da sua utilização auxiliam na estimulação gastrointestinal, assim como perda de peso através do aceleração do metabolismo, além de possuir ação antioxidante e anti-inflamatório, dentre outros. Deste modo, buscou-se utilizá-lo na elaboração da casquinha, uma vez que dos vários estudos, todos evidenciam resultados benéficos dos princípios químicos no *zingiber officinale* para saúde e bem-estar (PHALARIN et al., 2008).

Quanto a semente de chia: apresenta cinco vezes mais cálcio que o leite; duas vezes mais potássio que as bananas; três vezes mais antioxidantes que as uvas-do-monte; três vezes mais ferro que espinafre e é fonte íntegra de proteína, que dispõe de todos os aminoácidos essenciais que um indivíduo necessita. É rica em fibras, vitaminas e minerais, possui mais ômega 3 que o salmão ou a linhaça, se tornando um dos alimentos mais potentes e nutritivos existentes (TOSCO, 2004).

## **METODOLOGIA**

Trata-se de um estudo do tipo experimental descritivo e quantitativo, realizado no laboratório de técnica e dietética na cidade de São Luís - MA, em novembro de 2016. Participaram da pesquisa 30 avaliadores adultos, não treinados de ambos os sexos, com faixa etária de 18 a 35 anos, sendo estes alunos da instituição. São avaliados na amostra os atributos: sabor, cor, aparência e textura. Para a elaboração da casquinha sem glúten enriquecida com gengibre e chia, foram utilizadas duas claras de ovos processadas em batedeira até atingir o ponto de neve, posteriormente adicionada 50g de açúcar, 54g de farinha de arroz, 12g de amido, 7g de gengibre ralado, 20ml de manteiga derretida e 11g de chia, homogeneizando todos os ingredientes. Logo após despeja-se uma quantidade suficiente da massa em uma forma já untada, levando ao forno pré-aquecido a 180°C, deixando dourar por cerca de 1 minuto e meio de ambos os lados.

## **RESULTADOS**

A casquinha sem glúten enriquecida com gengibre e chia obteve os valores de aceitação correspondente

Gráfico 1: Análise sensorial da casquinha de sorvete de gengibre (*Zingiber officinale*) e chia (*Salvia hispânica*), 2017.

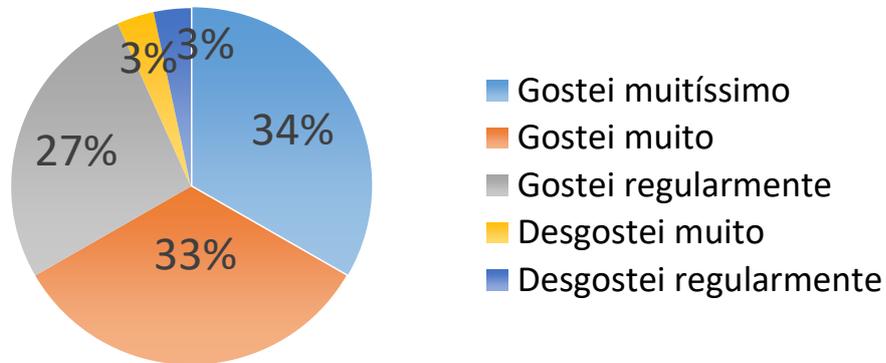


Figura 1: Casquinha de sorvete de gengibre (*Zingiber officinale*), 2016.



## CONCLUSÃO

Diante dos resultados apresentados neste trabalho, a casquinha sem glúten enriquecida com gengibre (*Zingiber officinale*) e chia (*Salvia hispânica*) é um produto alternativo, com alto teor de fibras e com alegações de propriedades funcionais para uso de uma população com restrição ao glúten (celíacos), e que está associado a inúmeros benefícios à saúde humana, dentre eles aumento da saciedade, combate os gases intestinais e outros.

## REFERÊNCIAS

LIU, S. M. et al. **Doença Celíaca**. Rev Med Minas Gerais 2014; 24 (Supl 2): S38-S45

MARIANI, Marieli et al. **Elaboração e avaliação de biscoitos sem glúten a partir de farelo de arroz e farinhas de arroz e de soja**. *Braz. J. Food Technol* Campinas, v. 18, n. 1, p. 70-78, jan./mar. 2015.

PALHARIN, L.H. D. C. et al.: **ESTUDO SOBRE GENGIBRE NA MEDICINA POPULAR Ano VII** – Número 14 – dezembro de 2008 – Periódicos Semestral.

TOSCO, G. Atualidades Ornitológicas: **Os benefícios da “chia” em humanos e animais**. n. 119, Maio/Junho de 2004, México. pág.7. Disponível em <http://www.ao.com.br/download/tosco.pdf>. Acesso em 10 maio. 2020.