

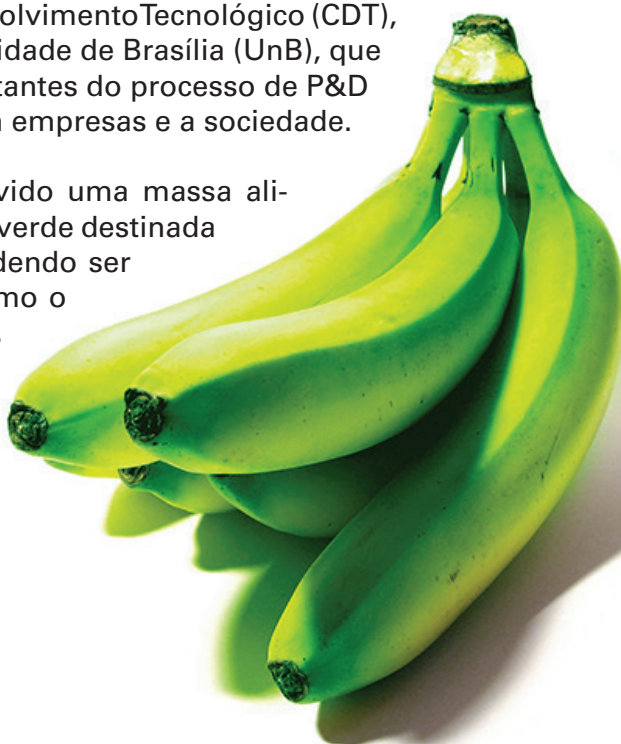
## **MASSA ALIMENTÍCIA ISENTA DE GLÚTEN À BASE DE FARINHA DE BANANA VERDE**

A Agência de Comercialização de Tecnologia ACT/CDT - UnB apresenta uma inovadora massa de banana verde para produção de alimentos sem glúten como, por exemplo, o macarrão.

ACT é uma unidade do Centro de Apoio ao Desenvolvimento Tecnológico (CDT), Núcleo de Inovação Tecnológica (NIT) da Universidade de Brasília (UnB), que tem por objetivo comercializar os produtos resultantes do processo de P&D desenvolvido na UnB, por meio de parcerias com empresas e a sociedade.

Como resultado dessas pesquisas foi desenvolvido uma massa alimentícia sem glúten à base de farinha de banana verde destinada à alimentação humana de uma forma geral, podendo ser considerada um alimento para fins especiais como o caso de dietas com restrição alimentar do glúten.

O pedido de patente foi depositado junto ao INPI, sob o título "Massa alimentícia à base de farinha de banana verde isenta de glúten, processo de obtenção e sua aplicação".



### **UMA ALTERNATIVA AOS CELÍACOS**

Tal composição alimentícia apresenta interesse da indústria alimentícia para a manufatura de alimentos para fins especiais para uso humano, destinados principalmente aos intolerantes permanentes ao glúten como é o caso dos portadores da doença celíaca (DC) e de demais doenças que necessitam de restrição desta proteína. Sendo notável que o mercado não possui uma variedade de alimentos isentos de glúten, um dos motivos pelo qual os portadores da doença celíaca não executam totalmente à dieta.

Quanto aos aspectos nutricionais, as análises de composição química destacaram que a massa possui reduzido teor lipídico quando comparada à massa convencional, aumento da quantidade de minerais e contém ainda amido resistente (AR), que apresenta ação fisiológica semelhante à da fibra no organismo. Logo, a massa também poderá ser explorada em dietas de controle ou redução de peso, formulação de composições nutracêuticas e como suplemento alimentar.

## TECNOLOGIA COM POTENCIAL INOVADOR

A presente tecnologia inovadora refere-se a uma massa alimentícia isenta de glúten à base de farinha de banana verde pura ou associada a outras farinhas também isentas de glúten, tais como fécula de batata ou farinha de arroz referindo-se ao seu processo de obtenção e sua aplicação.

Conforme pesquisas realizadas na Universidade de Brasília, a massa produzida a partir da farinha de banana verde apresenta boa aceitação em relação aos atributos sensoriais para público com restrição e sem restrição de glúten. Apresenta características sensoriais e tecnológicas semelhantes às das massas produzidas com farinha de trigo.

O processo de obtenção envolve a mistura homogênea de farinha de banana verde pura ou associada a outras farinhas não convencionas, com gomas, clara de ovo e água.

Trata de uma composição alimentícia com aplicação no consumo direto, complementar, suplementar ou base para obtenção de outros produtos alimentícios isentos de glúten, como por exemplo, macarrão.

## VANTAGENS

- Alimento sem glúten;
- Reduzido teor lipídico;
- Presença de amido resistente (AR);
- Não Corrosivos;
- Características sensoriais e tecnológicas semelhantes a farinha de trigo.



## ESTUDOS RUMO A EFETIVIDADE, SEGURANÇA E INOVAÇÃO

**Registro nº PI0903673-3**

Agência de Comercialização de Tecnologia - ACT  
Campus Universitário Darcy Ribeiro, Edifício CDT.  
Brasília - DF

CEP 70904-970  
Tel: +55 (61) 3107-4116  
E-mail: act@listas.cdt.unb.br

\* Imagens meramente ilustrativas