

XXIV Jornada de Nutrição da UNESP de Botucatu

Potencial nutricional de *Leathers* comestíveis de taioba (*Xanthosoma taioaba*) com adição de goma carragena

LABOURDETTE-COSTA¹, R.V.; PETRI², A.A.; TORQUATO³, I.F.M.; ULLOA⁴, K.D.B.; LIMA⁵, G.P.P.;
GARCIA⁶, V.A.S.

¹Nutrição, Instituto de Biotecnologia e Biotecnologia, Universidade Estadual Paulista Júlio Mesquita Filho, Botucatu. Aluna-autora. renata.labourdetteste@unesp.br

² Nutrição, Instituto de Biotecnologia e Biotecnologia, Universidade Estadual Paulista Júlio Mesquita Filho, Botucatu. Colaboradora

³Nutrição, Instituto de Biotecnologia e Biotecnologia, Universidade Estadual Paulista Júlio Mesquita Filho, Botucatu. Colaboradora

⁴Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Faculdade de Engenharia, Universidade Federal da Grande Dourados, Dourados

⁵ Professora Titular em Bioquímica Vegetal na Universidade Estadual Paulista Júlio Mesquita Filho, Botucatu, Orientadora

⁶Professor Doutor em Ciência e Tecnologia de Alimentos na Universidade Estadual Paulista Júlio Mesquita Filho, Botucatu, Orientador

Introdução: A taioba (*Xanthosoma taioaba*) é uma planta com alto valor nutricional, entretanto, as porções folhosas são geralmente descartadas, caracterizando-se como uma planta alimentícia não convencional (PANC). Do mesmo modo, já constatou-se que as PANCs são uma opção para atenuar a situação de desnutrição e insegurança alimentar no âmbito mundial, bem como também podem impulsionar a diversificação de culturas na atividade agropecuária, principalmente na agricultura familiar. Ainda assim, a goma carragena possui propriedades gelificantes, contribuindo para a formação de uma estrutura contínua e coesa. Este tipo de aditivo é derivado de algas, viabilizando o consumo alimentar vegano e favorecendo a sustentabilidade. **Objetivo:** Produção de *leathers* comestíveis à base de purê de taioba (PT) e goma carragena (GC), utilizando a técnica de tape-casting. **Materiais e Métodos:** As formulações foram preparadas com 40g e 50g de purê de taioba / 100g de solução filmogênica e 0,75g de goma carragena, espalhadas a 4000 µm utilizando tape-casting, e secas em estufa à 50°C. Os *leathers* comestíveis foram caracterizados em relação a composição centesimal, e pH. **Resultados:** O teor de proteína bruta variou de 15,74 ± 0,32% (40PT/0,75GC) a 17,05 ± 0,30% (50PT/0,75GC), demonstrando uma boa composição proteica, com destaque para a amostra com maior concentração de PT, que apresentou o maior teor de proteína. O teor de cinzas variou de 17,65±1,26% (40PT/0,75GC) a 16,26±0,08% (50PT/0,75GC). A amostra 50PT/0,75GC demonstrou o menor valor de cinzas, o que pode indicar menor presença de minerais. Quanto à umidade, os valores foram 7,97±1,13 (40PT/0,75GC) e 7,46±0,30% (50PT/0,75GC). Os valores de pH variaram entre 6,09 ± 0,01 (40PT/0,75GC) e 6,58 ± 0,06 (50PT/0,75GC). Esses valores sugerem boa estabilidade microbiológica. **Conclusão:** A taioba, no formato de leather, apresentou-se como uma alternativa igualmente nutritiva, se comparada com a folha e, sensorialmente atrativa, devendo ser mais explorada com o objetivo de promover a diversificação alimentar da população. Ademais, a técnica de tape-casting, apesar de pouco utilizada, se mostrou eficiente neste contexto, tornando o consumo da PANC mais prático e acessível. Ou seja, o *leather* de taioba é uma opção que vai ao encontro de uma alimentação saudável, sustentável e diversificada.

Agradecimentos: FAPESP (Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo) pelo apoio financeiro (Processo nº 2023/06134-0).