



Pesquisadora cearense cria macarrão com maior valor nutricional

12:21 / 12 de Novembro de 2018 **ATUALIZADO ÀS 12:51**

O produto é vantajoso para aqueles que buscam uma dieta mais regrada, especialmente as pessoas que possuem diabetes



O macarrão talharim criado foi adicionado de farinha de linhaça e faseolamina (proteína encontrada no feijão branco)
Foto: Reprodução/UFCV



Para se referir a algo “básico”, o brasileiro criou a expressão “**feijão com arroz**”, devido aos alimentos mais comuns que compõem a dieta da população. O termo é quase uma injustiça com o **macarrão**, que ficou de fora da frase, mas não tem ficado de fora dos pratos e mesas nas refeições da população.

A paixão do cearense por macarrão é inegável, assim como o baixo valor nutricional do alimento. Por este motivo, o Laboratório de Tecnologias de Cereais da Universidade Federal do Ceará (UFC) criou um macarrão com maior quantidade de nutrientes, em comparação com a massa tradicional. O alimento desenvolvido conta com a adição de **farinha de linhaça e farinha de faseolamina** – uma proteína encontrada no feijão branco.

“(O macarrão) basicamente tem um pouco de proteína, mas a sua maior parte é **carboidrato**, que no caso é o amido. Então a gente buscou desenvolver um produto que, por exemplo, os diabéticos pudessem consumir”, explica o professor do Centro de Ciências Agrárias, Rafael Zambelli, apontando uma das **vantagens** do novo produto.

“Adicionando a faseolamina ao macarrão, eu vou ter uma menor quantidade de amido degradado, consequentemente, uma menor quantidade de glicose liberada para a corrente sanguínea”, completa Alyne Lemos, mestra em Tecnologia de Alimentos, responsável pela **criação** do macarrão.

Além da **vantagem nutricional** para a saúde – não apenas para diabéticos mas para uma dieta mais saudável, em geral, inclusive para quem quer emagrecer, o macarrão desenvolvido tem o mesmo **modo de preparo e tempo de cozimento** do produto tradicional. “De seis a dez minutos ele está pronto”, completa o professor.

“Esse produto foi desenvolvido através de uma dissertação de Mestrado de uma aluna minha. Após o desenvolvimento e de todos os testes, o produto foi depositado em forma de **patente** aqui pela Universidade e estamos aguardando alguma empresa se interessar”, explica Zambelli, sobre as etapas até que o produto saia da Academia e chegue ao **mercado**.

PALAVRAS-CHAVES: [MACARRÃO](#) [SAÚDE](#) [PESQUISA](#) [UFC](#)