

Embrapa

Arroz e Feijão

Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento
Rodovia GO-462 km 12 Zona Rural Caixa Postal 179
75375-000 Santo Antônio de Goiás, GO
Telefone (62) 3533-2110 Fax (62) 3533-2100
sac@cnpaf.embrapa.br
www.cnpaf.embrapa.br



UNIVERSIDADE
Católica
DE GOIÁS

Arroz e feijão

O par perfeito do Brasil

Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



Embrapa Arroz e Feijão 2009 / Tiragem: 1.000 exemplares / Área de Comunicação e Negócios (ACN) • Designer: Fábio Molêto

Nutrição e Sabor

Feijão e Arroz na Panificação



Embrapa
2009

PROJETO PAR PERFEITO

A dupla arroz e feijão, preferência nacional, é destaque nas receitas da cozinha experimental da Embrapa Arroz e Feijão do Estado de Goiás, possuindo mais de 20 tipos de receitas nutritivas e saborosas, entre doces, saladas, massas, salgados e sopas, com o intuito de resgatar o consumo diversificado desses produtos e agregar valor aos grãos que são consumidos principalmente no estado in natura para mesa.

A Embrapa, representada pelo Laboratório de Tecnologia de Alimentos e pela Cozinha Experimental, e a Universidade Católica de Goiás (UCG), que possui laboratório de panificação com completa infraestrutura, firmaram parceria por meio de um Convênio de Cooperação Técnica. Este convênio possui plano de trabalho baseado em um projeto aprovado e custeado pela Embrapa intitulado “Par Perfeito: Aproveitamento de farinhas obtidas da quirera de arroz e bandinha de feijão comum no processamento de produtos alimentícios com valor nutricional e funcional agregado”, cujo objetivo é o desenvolvimento de novos produtos à base das farinhas de quirera de arroz e bandinha de feijão, co-produtos de baixo valor comercial provenientes de suas respectivas indústrias de beneficiamento.

Atualmente, os produtos em estudo são os biscoitos tipo *cookie* e a mistura para bolo, para atender pessoas de várias idades, preocupadas com a boa saúde e eventualmente, os celíacos, já que as farinhas não possuem glúten. As etapas de produção das farinhas e do biscoito estão apresentadas no esquema ao lado:



Os produtos citados ainda estão em fase de pesquisa e desenvolvimento pela pesquisadora da Embrapa, Dra. Priscila Zaczuk Bassinello, suas estagiárias do curso de Engenharia de Alimentos da UCG, Marcela Rios de Araújo e Raquel Pereira de Almeida, com a colaboração e co-orientação das professoras Aline Luiz de Mendonça, Maria Isabel Dantas de Siqueira e Rosário de Maria Arouche Cobucci.