

Editor
Editor-in-chief

Eliete Vaz de Faria

Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL
Campinas - SP, Brasil

Editores associados
Associate editors

Ana Maria R. de O. Miguel

Assis Euzébio Garcia

Claire I. G. L. Sarantópoulos

Denise Calil Pereira Jardim

Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL
Campinas - SP, Brasil

Terezinha J. G. Salva

Instituto Agronômico de Campinas – IAC
Campinas - SP, Brasil

Diretor executivo
Executive director

Luís Fernando Ceribelli Madi

Diretor Geral
Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL

Diretor executivo associado
Associate executive director

Yone Coutinho Costa

Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL
Campinas - SP, Brasil

■ Expediente
Staff

Conselho editorial | Editorial council

Adelaide Del Pino Beléia; UEL/CCA/DETAM, Londrina/PR-BR
Alberto M.C. Sereno; Univ. do Porto, Porto-Portugal
Alexandre José Cichoski; URI/DCA, Erechim/RS-BR
Ana Carolina Sampaio Doria Chaves; UFS/CTE/NEA, São Cristóvão/SE-BR
Ana Maria Rauen de Oliveira Miguel; ITAL/CCQA, Campinas/SP-BR
Assis Euzébio Garcia; ITAL/CETEA, Campinas/SP-BR
Bernadete D. G. M. Franco; USP/FCF, São Paulo/SP-BR
Cecília Rojas de Gante; Inst. Tecnol. Estudios Super. de Monterrey, México
Claire I.G.L. Sarantópoulos; ITAL/CETEA, Campinas/SP-BR
Denise Calil Pereira Jardim; ITAL/CEREAL CHOCOTEC, Campinas/SP-BR
Dietrich G. Quast; Consultor, Campinas/SP-BR
Eliete da Silva Bispo; UFBA/FF, Salvador/BA-BR
Evânia A. Teixeira de Figueiredo; UFC/CCA/DTA, Fortaleza/CE-BR
Frederico J. V. Passos; UFV/DTA, Viçosa/MG-BR
Geraldo Arraes Maia; UFC/DTA, Fortaleza/CE-BR
Geraldo Cia; Consultor, Campinas/SP-BR
Giani Andrea Linde Colauto; UNIPAR, Umuarama/PR-BR
Guilherme Hough; Instituto Experimental de Tecnología Alimentaria,
Nueve de Julio/Buenos Aires – Argentina
Jaime Amaya-Farfán; UNICAMP/FEA/DETAM, Campinas/SP-BR
Jorge F. F. Zapata; UFC/DTA, Fortaleza/CE-BR
José Humberto de Queiroz; UFV, Viçosa/MG-BR
José Maria Wiest; UFRGS/ICTA/DCA, Porto Alegre/RS-BR
José Vladimir de Oliveira; URI/DEA, Erechim/RS-BR
Luigi Fautitano; AGR/GC, Lennoxville Québec-Canada
Marco Antonio Trindade; USP/FZEA, Pirassununga/SP-BR
Maria de Fátima F. Poças; Univ. Católica Portuguesa/Esc. Sup. Biotecnologia, Porto-Portugal
Maria Eugênia de Oliveira Mamede; UFBA/FF, Salvador/BA-BR
Maria Gabriela Bello Koblitz; UEFS/DTEC, Feira de Santana/BA-BR
Maria Madalena Rinaldi; EMBRAPA/CPAC, Planaltina/DF-BR
Maria Teresa Destro; USP/FCF, São Paulo/SP-BR
Marney P. Cereda; UNESP/CERAT, Botucatu/SP-BR
Nelcindo N. Terra; UFSM/DTCA, Santa Maria/RS -BR
Nelson José Beraquet; ITAL/CTC, Campinas/SP-BR
Noemi E. Zaritzky; Univ. Nacional La Plata, La Plata-Argentina
Nonete B. Guerra; UFPE/DN, Recife/PE-BR
Plinho Francisco Hertz; UFRGS/ICTA/DCA, Porto Alegre/RS-BR
Raimundo Wilane de Figueiredo; UFC/DTA, Fortaleza/CE-BR
Ricardo Alfredo Kluge; USP/ESALQ, Piracicaba/SP
Rodrigo O. Teixeira Neto; ITAL/RA, Campinas/SP-BR
Rui S. S. F. Silva; Consultor, Londrina/PR-BR
Silvio José Rossi; UFPB/DTQA, João Pessoa/PB-BR
Terezinha J. G. Salva; IAC, Campinas/SP-BR
Vera Lucia P. Ferreira; Consultora, Campinas/SP-BR

■ Equipe de suporte
Staff

Secretaria executiva | executive secretariat

Yone C. Costa
Maria Lúcia Cordeiro

Projeto visual: home page | visual design

Eder Pedroso Gadioli

Editoração eletrônica | electronic editing

Editora Cubo

Revisão idiomática/ português | language review/ portuguese

Maria Izabel Boschi
Zelinda Martins

Revisão idiomática/ inglês | language review/ english

Hyllary C. Menezes

Suporte na internet associado | web support

GTI – Grupo de Tecnologia da Informação do ITAL

Divulgação e distribuição | diffusion and distribution

CIAL – Centro de Informação em Tecnologia de Alimentos

Avaliação biológica da funcionalidade de pão de fôrma com adição de quinoa (*Chenopodium quinoa*)

DANELLI, D. et al.

■ Resumo

O pseudocereal quinoa (*Chenopodium quinoa*) é um grão de origem andina e é considerado uma importante fonte de proteína na dieta dessas populações. Estudos realizados demonstraram que este alimento é uma fonte equilibrada de aminoácidos, possui compostos antioxidantes, não contém glúten, mas apresenta fatores antinutricionais. O pão é um alimento de grande consumo, apreciado por sua aparência, sabor, preço e disponibilidade. O objetivo deste trabalho foi avaliar os flocos de quinoa e diferentes formulações de pães de fôrma elaborados com ou sem adição do pseudocereal. Determinou-se a composição centesimal e o teor de tocoferóis da quinoa e dos produtos elaborados. Para avaliar os possíveis efeitos benéficos dos pães com quinoa, realizou-se um experimento com ratos Wistar, consumindo ração comercial, suplementados ou não com flocos de quinoa e colesterol. Foram avaliados o ganho de peso, o consumo de alimento, o coeficiente de eficiência alimentar, o peso e o percentual de gordura e colesterol no fígado. Os resultados demonstraram diferença significativa tanto para o percentual de gordura quanto para o colesterol total do fígado dos animais que receberam dieta com colesterol e pão.

Referência bibliográfica

Bibliographic reference

DANELLI, D. et al. Avaliação biológica da funcionalidade de pão de fôrma com adição de quinoa (*Chenopodium quinoa*). **Braz. J. Food. Technol.** Preprint Series, n. 02, 2010.

Biblioteca Nacional | National Library

Brazilian Journal of Food Technology – Preprint Series, n. 02, 2010.

Separata: Brazilian Journal of Food Technology, III SSA, p. 10-15, novembro 2010.

ISSN 1517-7645

1. Tecnologia de Alimentos - Periódico.

I. Instituto de Tecnologia de Alimentos, ed.

Envio de manuscritos | Manuscript submission

Brazilian Journal of Food Technology

Instituto de Tecnologia de Alimentos - ITAL, Av. Brasil, 2880 - Caixa Postal 139 - Jd. Brasil, 13070-178, Campinas - SP, Brasil

Informações | Information

Secretaria | secretariat

e-mail: secbjft@ital.org.br

Fone | Phone: +55 19 3743-1794

Fax: 19 3743-1799

Home page

<http://bj.ital.sp.gov.br/html/bj.htm>