

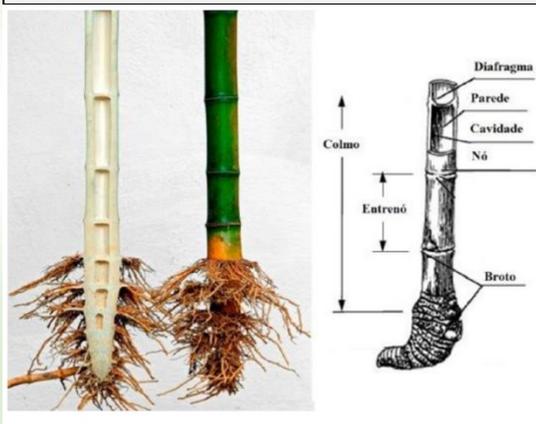
# FARINHA DE COLMO DE BAMBU E SEU POTENCIAL PREBIÓTICO EM ALIMENTOS

Gisela Silva da Costa<sup>1</sup>, Adriano G. Cruz<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio de Janeiro (IFRJ), Departamento de Alimentos

<sup>2</sup>Universidade Federal Fluminense (UFF), Faculdade de Veterinária

email: giselacostanutri@hotmail.com



*Farinhas originadas de colmo de bambu com atividade prebiótica são uma interessante opção para o processamento de alimentos funcionais.*

## INTRODUÇÃO

A mudança nos padrões dos consumidores em busca de alimentos mais saudáveis, sustentáveis e acessíveis tem incentivado a comunidade científica a desenvolver pesquisas inovadoras focadas em fornecer os produtos para esse público.

Os produtos lácteos são muito bem-vistos pelos consumidores devido ao grande teor nutricional e pela facilidade de incorporar suplementos. Diversas pesquisas vêm surgindo com produtos lácteos enriquecidos com vitaminas, minerais, fibras e antioxidantes, a fim de atuar positivamente na saúde do consumidor.

Portanto, alimentos enriquecidos com prebióticos tem se destacado, principalmente por agradar os consumidores que buscam por alimentos funcionais, já que proporcionam efeitos benéficos na microbiota intestinal, atuando no fortalecimento da imunidade e regulação do metabolismo de gorduras e açúcares.

## FARINHA DE COLMO DE BAMBU

Os compostos prebióticos podem modular a microbiota intestinal. Como são fermentados pelas bactérias intestinais, as quais produzem ácido graxo de cadeia curta (acetato, butirato e propionato), podem limitar o crescimento de bactérias patogênicas, assim, podendo aumentar a imunidade, melhorar o metabolismo de lipídeos e glicose, e até prevenir o câncer cólon (Gibson et al., 2017).

O bambu vem se destacando devido a sua concentração de fibra com propriedade prebiótica. Devido a sua ampla distribuição mundial, fácil cultivo, alta quantidade de proteínas, vitaminas e minerais, e baixos níveis de gordura e colesterol, o bambu pode se tornar muito vantajoso na produção



de alimentos funcionais e sustentáveis. (Wang et al, 2020). A tabela 1 apresenta a composição nutricional do colmo do bambu.

**Tabela 1.** Composição nutricional da farinha do combo de bambu.

Ingredientes	Valores
<b>Compostos fenólicos</b>	295,85 - 471,91mg/Kg
<b>Fibras</b>	67,27 - 79,61g / 100 g
<b>Amido</b>	6,59 - 16,59g/ 100 g
<b>Proteína</b>	1,31 – 1,5g/ 100 g
<b>Lipídeos</b>	1g/ 100g
<b>Cálcio</b>	23,93 – 139,5mg / 100 g

Fonte: Felisberto et al., 2017.

Contudo, devido ao potencial cianogênico de algumas espécies, têm se voltado para o desenvolvimento da farinha do colmo jovem. Esse processo não só reduz as substâncias nocivas, tornando-o mais seguro para uso alimentício, mas também reduz a atividade de água, contribuindo para aumentar o tempo de vida útil do produto (Silva et al., 2020).

## **FARINHA DE COLMO DE BAMBU EM PRODUTOS LÁCTEOS**

Poucos são os trabalhos realizados com farinha de bambu em alimentos, porém os resultados apresentados promissores em diversas categorias de alimentos.

Estudos realizados com biscoito cookie mostraram que a adição da farinha de colmo jovem de bambu se mostrou um ingrediente interessante para a redução de açúcar no produto e consequentemente, seu valor calórico (Felisberto et al., 2019), atendendo a demanda de um consumidor que busca a saudabilidade nos produtos alimentos

Em um trabalho recente foi realizada a substituição parcial do sal fundente por farinha de bambu na produção do requeijão cremoso. O estudo demonstrou que o produto apresentou uma redução significativa do teor de sódio, melhorando a qualidade nutricional e mantendo as características do requeijão conforme preconizada pela legislação em relação a proteína, gordura e umidade, sem comprometer suas características sensoriais (Costa et al., 2024).

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A farinha de bambu pode emergir como um ingrediente promissor na indústria de alimentos. Esse ingrediente pode trazer benefícios a saúde, como uma alternativa de substituir gorduras, açúcares e sais fundentes, sem comprometer o sabor e a cor, dando características “light” ao produto e aumentando a saudabilidade da dieta.



Outro aspecto interessante é o impacto ambiental positivo do cultivo de bambu, que apresenta um rápido crescimento e não necessita de insumos agrícolas contribuindo para a sustentabilidade do planeta. Portanto, a farinha de bambu não só oferece benefícios nutricionais, mas também se alinha com as tendências de consumo consciente e responsabilidade ecológica.

## REFERÊNCIAS

COSTA, G.S et al. Young Bamboo Culm flour as a substitute for emulsifying salts in requeijão cremoso processed cheese and the effect on the quality parameters. **Food Research International**, volume p. 114457, 2024.

FELISBERTO, M. H. F. et al. Young bamboo culm: potential food as source of fiber and starch. **Food Research International**, v. 101, p. 96-102, 2017.

FELISBERTO, M.H.F. et al, Effect of the addition of young bamboo culm flour as a sugar and/or fat substitute in cookie formulations. **Food Science and Technology (Campinas)**, v.39, n.4, p. 867-874, 2019

GIBSON, G. R. et al. Expert consensus document: The International Scientific Association for Probiotics and Prebiotics (ISAPP) consensus statement on the definition and scope of prebiotics. **Nature reviews Gastroenterology & hepatology**, v. 14, n. 8, p. 491-502, 2017.

SILVA, M.F. et al. Bamboo as an eco-friendly material for food and biotechnology industries. **Current Opinion in Food Science**, v. 33, p. 124-130, 2020.

WANG, Y. et al. A systematic review on the composition, storage, processing of bamboo shoots: Focusing the nutritional and functional benefits. **Journal of Functional Foods**, v. 71, p. 104015, 2020.

