

E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimen - 4. Ciências e Tecnologia de Alimentos

Pão doce produzido com diferentes concentrações de farinha de soja desengordurada

Ana Lúcia Lourenço¹

Rogério Amaro Gonçalves²

¹ Aluna do Curso Superior de Tecnologia de Alimentos do Instituto Federal de Minas Gerais-IFMG - Campus Bambuí

² Professor Orientador - Instituto Federal de Minas Gerais-IFMG - Campus Bambuí

RESUMO:

O pão é uma excelente fonte de energia, podendo ter seu valor nutritivo enriquecido se sua formulação for acrescida de outros ingredientes substituindo parte da farinha de trigo branca por outras farinhas mais nutritivas. Os pães são produtos consumidos em grande escala, destacando o pão francês seguido respectivamente por pão doce comum, pão de hambúrguer, pão de queijo, pão de leite, pão de hot-dog, bisnagas, croissant, pão de forma, pão sovado, baguete comum, pão de milho, rosca, baguete recheada, pão de coco e outros. As matérias-primas essenciais para a panificação são: farinha de trigo, fermento, sal, melhoradores e água, portanto todo e qualquer ingrediente terá a função de enriquecer a massa. A adição dos derivados de soja apresenta um enriquecimento nutricional ao pão, tanto pelo alto teor de proteínas como pela presença de lisina. O consumo de soja e seus derivados ainda são bastante restritos no país, o Brasil destaca-se como o segundo produtor e maior exportador mundial de soja. Além disso, a soja possui elevado teor de proteínas que auxiliam na redução dos riscos de doenças cardiovasculares, diabetes entre outras. O presente experimento foi realizado no setor de Panificação do Centro Federal de Educação Tecnológica de Bambuí, com o objetivo elaborar um pão com diferentes concentrações de farinha de soja desengordurada e verificar a aceitação do consumidor. Efetuou-se análise sensorial do pão com equipe não treinada. Os resultados obtidos mostram que o volume específico dos pães com 15 % de farinha de soja desengordurada foram menores em relação às outras concentrações dos pães. Foram analisados o peso dos pães e a densidade e seu resíduo mineral. Os pães fabricados com 5%, 10% e 15% de farinha de soja desengordurada (FSD) resultados dentro dos padrões estabelecidos para a análise de umidade. A substituição parcial da farinha de trigo mostrou-se viável, obtendo-se pães de boa qualidade física e sensorial que foram bem aceitos pelos consumidores aumentando assim a disponibilidade do pão na alimentação diária e possibilitando o consumo de um alimento mais nutritivo.

Palavras-chave: pão, soja desengordurada, enriquecimento