

E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimen - 1. Ciência de Alimentos

COR DE PÃES DE FORMA ENRIQUECIDOS COM DIFERENTES QUANTIDADES DE FARINHA DE PEIXE

Katia Lumi Fukushima¹
Sabrina Carvalho Bastos¹
Maria Emília de Sousa Gomes Pimenta¹
Luis Felipe de Freitas Fabricio¹
Tatiana Abreu Reis¹
Tássia Silva Tavares¹

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS

RESUMO:

Este trabalho teve como objetivo avaliar a alteração na cor dos pães de forma (casca e miolo) elaborados com a adição de diferentes quantidades de farinha de peixe. A espécie utilizada para a fabricação da farinha foi o matrinxã (*Brycon orthothena*). Foram elaboradas 5 formulações (F1= controle ;F2= controle + adição de 5% de farinha de peixe;F3= controle + adição de 10% de farinha de peixe; F4= controle + adição de 15% de farinha de peixe; F5= controle+ adição de 20% de farinha de peixe). Foram avaliados os parâmetros L*(luminosidade), a*(intensidade de vermelho) e b*(intensidade de amarelo). Tanto para o miolo quanto para a casca, foram observadas diferenças significativas (P

Palavras-chave: matrinxã, luminosidade, intensidade.