

CARACTERIZAÇÃO DE PÃES COM FIBRAS OBTIDAS A PARTIR DE RESÍDUOS DA INDÚSTRIA DE VEGETAIS MINIMAMENTE PROCESSADOS

Eduardo Rafael Possamai Rossatto¹; Anne Porto Dalla Costa¹ e Simone Hickmann Flôres¹
1 Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos
E-mail para contato: simone.flores@ufrgs.br

A transformação de resíduos gerados pela agroindústria vegetal é de grande importância, uma vez que apenas uma pequena porção da planta é utilizada diretamente para consumo humano e a qualidade nutricional destes subprodutos já é reconhecida (Schieber, Stintzing e Carle, 2001; Monteiro, 2009).

OBJETIVO

Avaliar a aplicabilidade tecnológica de farinhas elaboradas com resíduos de repolho roxo e abóbora minimamente processados, através da elaboração de pães de forma.

Elaboração das farinhas

- 1) Cloração a 200ppm por 15 minutos;
- 2) Secagem a 55°C por 20 horas em estufa com circulação de ar;
- 3) Trituração em moinho;
- 4) Peneiração a 35 mesh.



METODOLOGIA

INGREDIENTES	%
Farinha de trigo	90
Farinha vegetal	10
Água	25
Gelo	25
Fermento biológico	4
Açúcar	3
Gordura vegetal	3
Sal	2,5
Glúten vital de trigo	2
Monodiglicerídeos	0,2
Ácido ascórbico	1

Elaboração dos pães

- 1) Homogeneização dos ingredientes;
- 2) Modelagem;
- 3) Crescimento em câmara de fermentação;
- 4) Forneamento a 180°C por 17 min.



Os pães foram avaliados através de análise sensorial e quanto ao volume específico e textura após uma hora de preparo e em cinco dias subsequentes.

RESULTADOS

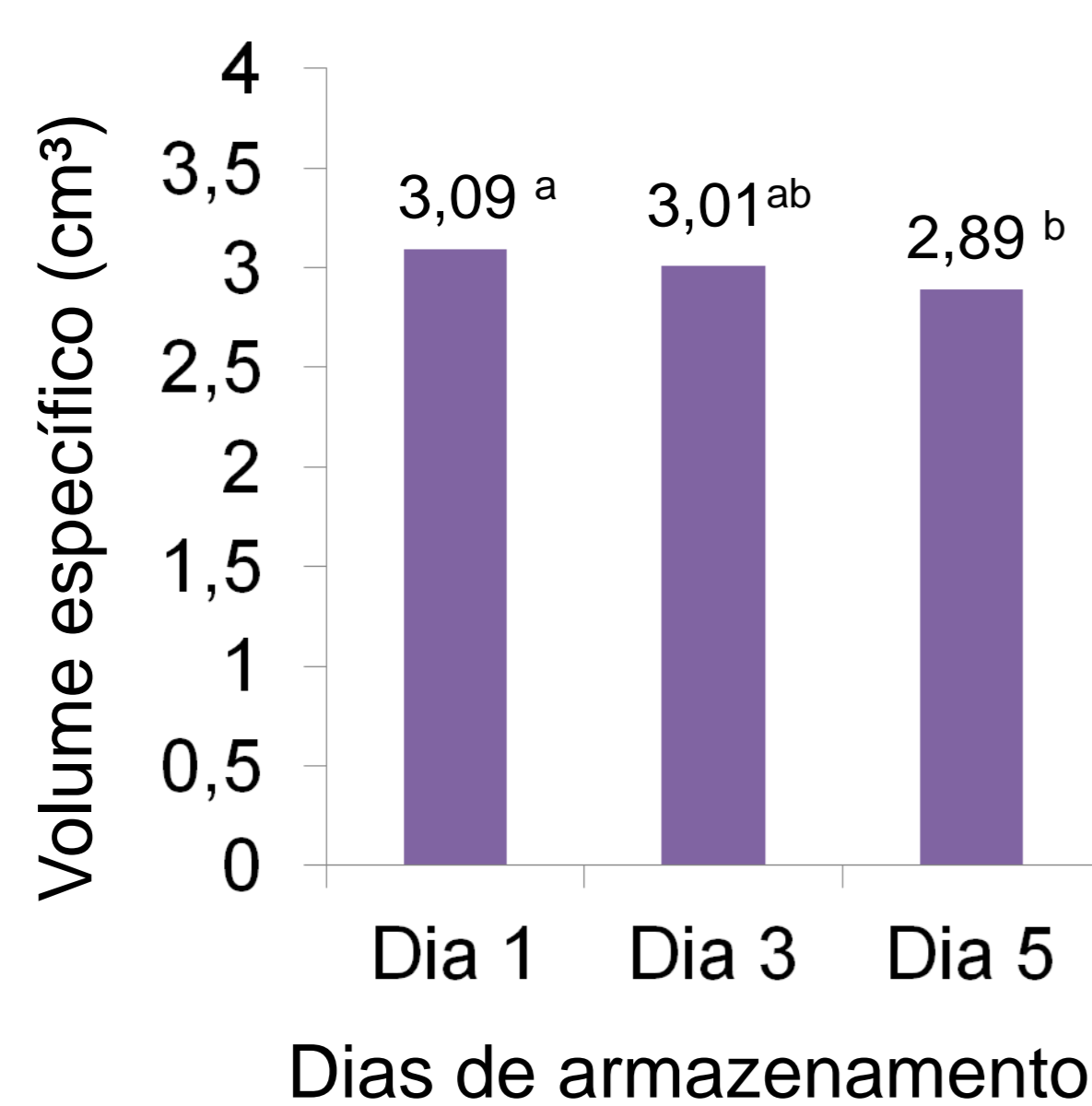
Análise sensorial

Aceitação global de 78% e intenção de compra de 80% dos compradores



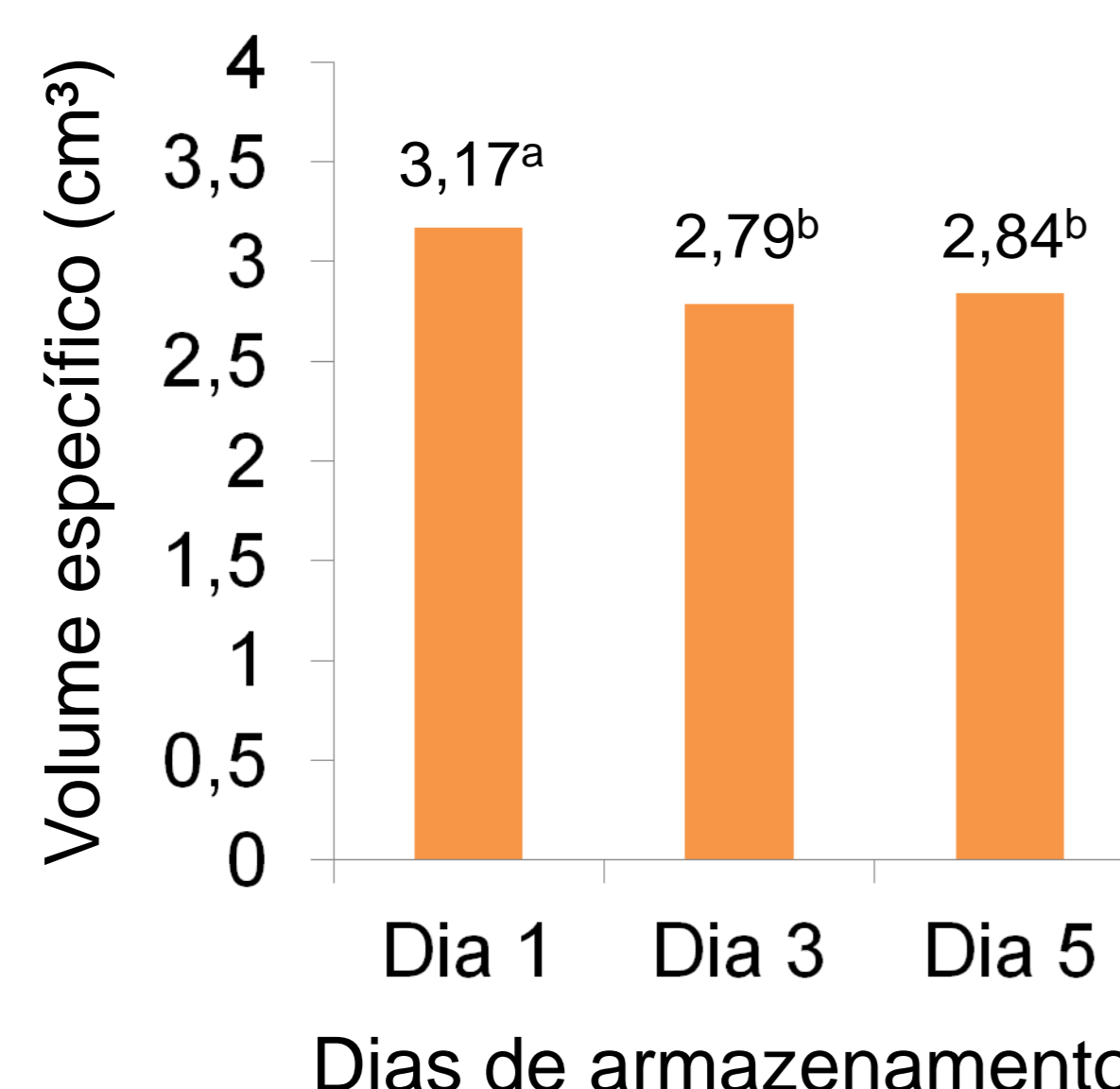
Aceitação global de 90% e intenção de compra de 86% dos compradores

Volume específico



Estabilidade até o terceiro dia e após redução no quinto dia.

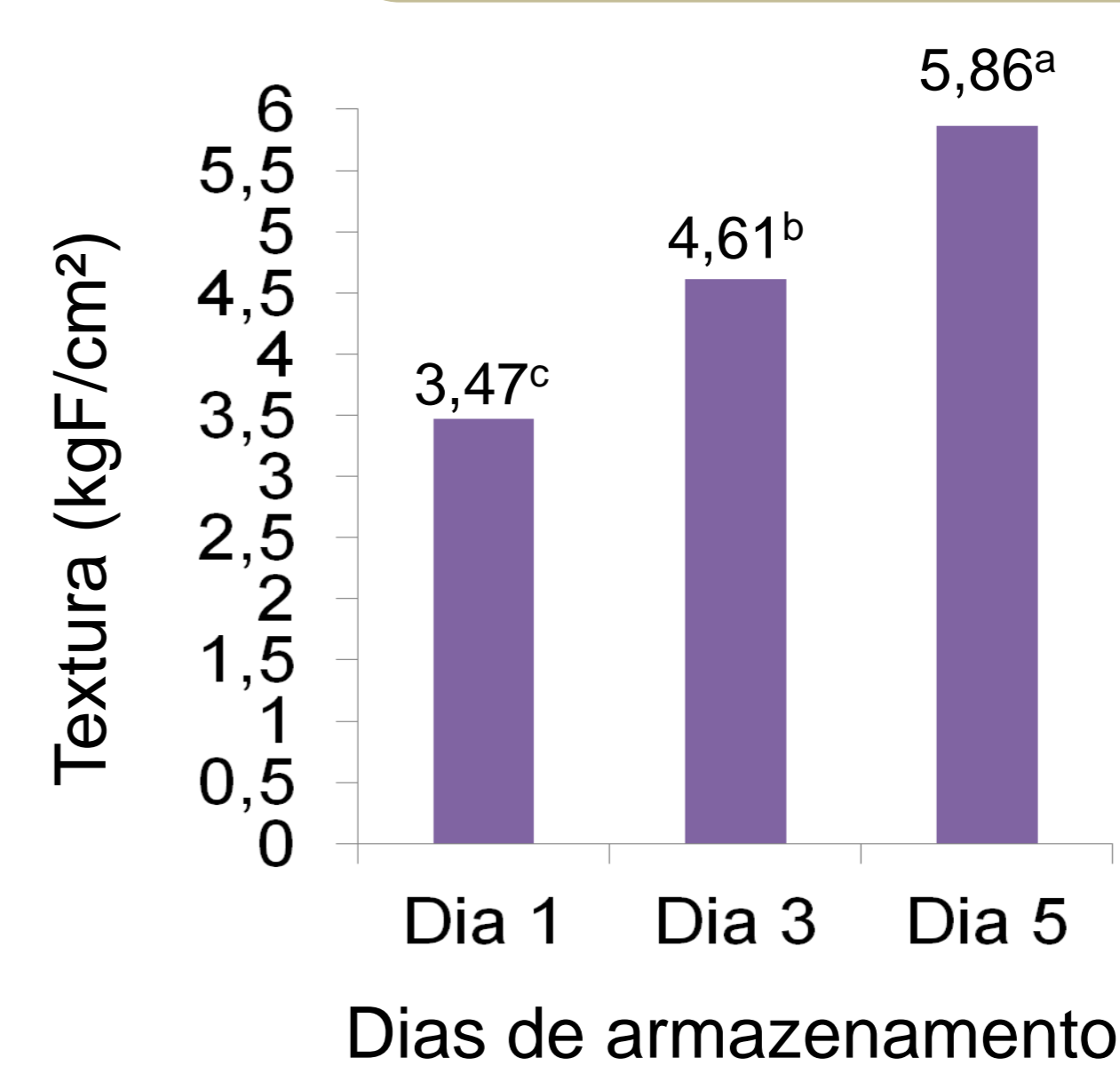
Pão de repolho



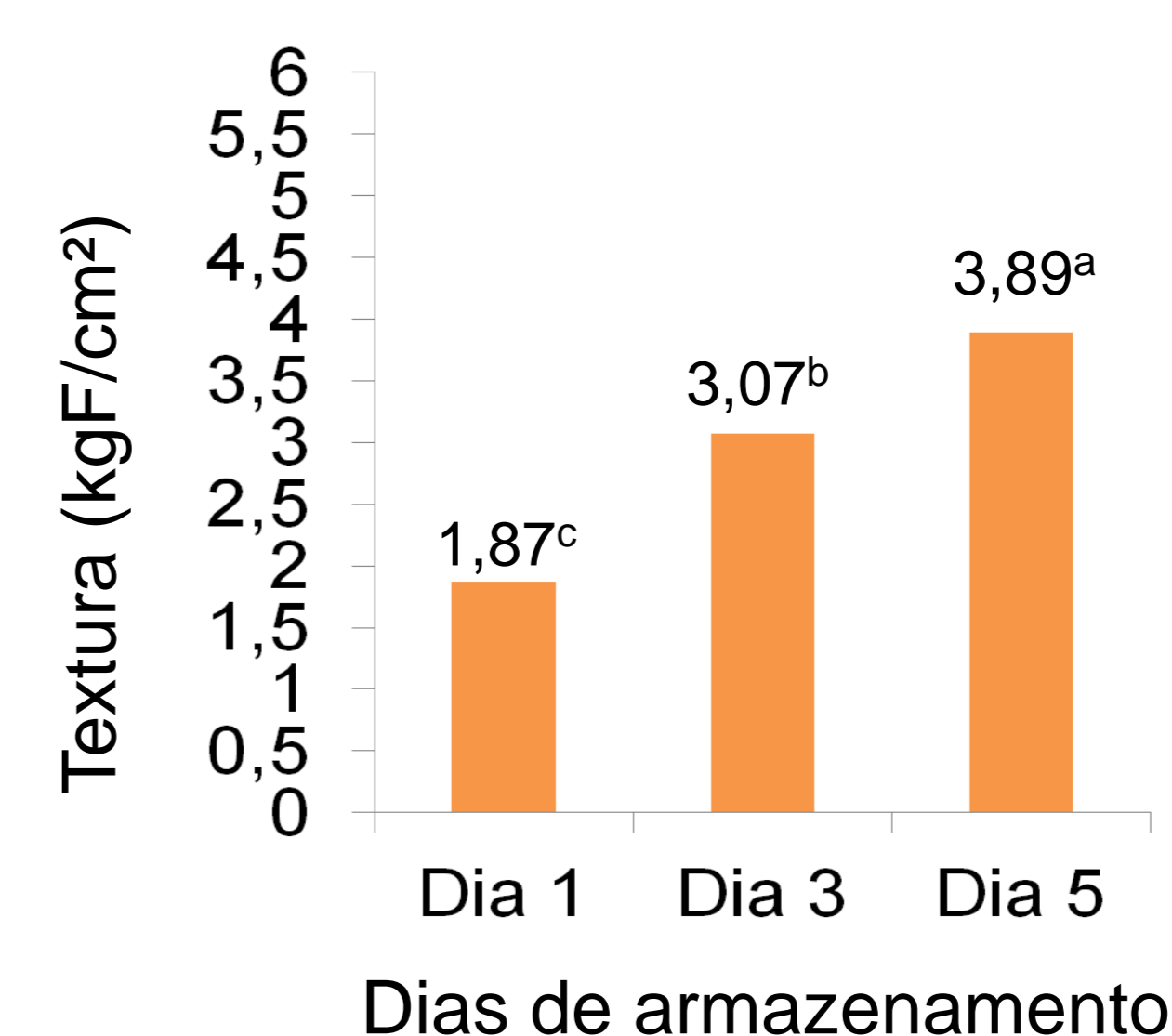
Redução de volume no terceiro dia e estabilidade até o quinto dia de análise.

Pão de abóbora

Textura



Redução significativa na maciez no decorrer do experimento



CONCLUSÃO

As farinhas de resíduos vegetais apresentaram potencial de aplicação na indústria de panificação agregando valor nutricional aos produtos e tendo boa aceitação dos provadores, porém, devem ser analisadas melhorias em ambas as formulações com intuito de manter a maciez do produto ao longo da sua vida de prateleira.