

O pão pode ser considerado um produto popular, sendo consumido e apreciado pela sua aparência, aroma, sabor, preço e disponibilidade. A *Chenopodium quinoa*, um pseudocereal, é uma planta alimentícia que apresenta composição variada, proteína de alto valor biológico e maiores níveis de cálcio, zinco, fósforo e vitaminas do complexo B, quando comparado com aveia, arroz e milho. Mostra também maiores valores para a maioria dos aminoácidos e minerais quando comparada à farinha de arroz polido. Os pães, no seu processamento, permitem o acréscimo de quinoa com a finalidade de melhorar o seu conteúdo nutricional uma vez que ela é constituída por consideráveis quantidades de proteínas. Com a finalidade de aumentar o valor nutricional do pão, substituiu-se a farinha de trigo por diferentes percentuais de farinha de quinoa. Foram preparadas cinco formulações de pães, pelo processo usual, um sem adição de quinoa, e os outros quatro substituindo a farinha de trigo por 5, 10, 15 e 20% de farinha do pseudocereal. Os pães foram assados, resfriados e analisados quanto ao percentual de umidade (estufa à 105°C), proteína (pelo método de Kjeldahl), gordura (pelo método de Soxhlet) e cinzas (calcinação em mufla, 550°C). Todas as análises foram feitas, no mínimo, em duplicata. A adição de quinoa aumentou a concentração de proteína nos pães tendo maior valor para a amostra com 20 % do pseudocereal, entretanto não houve diferença significativa entre os tratamentos com adição de 5, 10 e 15% de quinoa. A adição do pseudocereal não influenciou na quantidade de lipídeos e cinzas. O benefício nutricional da adição de quinoa justifica-se pelo aumento de aproximadamente 10% no valor protéico dos pães.