

Sessão 32

Avaliação Físico-Química, Nutricional e Sensorial de Alimentos

256

AVALIAÇÃO QUÍMICA, TECNOLÓGICA E SENSORIAL DE PÃES ELABORADOS COM SORO DE LEITE. *Kessiane Silva de Moraes, Ellessandra Zavareze, Nathalie Leite, Inajara Piotrowicz, Myriam Salas Mellado (orient.)* (FURG).

O pão é um produto bastante popular no Brasil, consumido na forma de lanche ou mesmo junto com as refeições principais. O uso de soro de leite em pão contribui para melhorar o aroma, sabor e textura, além de possibilitar a melhoria nas qualidades nutritivas. Este trabalho tem como objetivo elaborar pães com soro de leite e avaliar o efeito da adição desse ingrediente nas características tecnológicas, químicas e sensoriais dos pães. Foram elaborados quatro tipos de pães: sem adição de soro de leite (padrão), com adição de soro de leite líquido, com adição de 5% e 10% de soro de leite seco em base farinha. A avaliação tecnológica dos pães foi realizada através da determinação do volume específico, sabor, aroma e notas das características externas e internas. A composição química foi realizada por metodologia oficial da AOAC através das determinações do conteúdo de proteínas, lipídios, cinzas e umidade. A avaliação sensorial foi realizada mediante teste de aceitação através de escala hedônica de nove pontos. Os resultados foram analisados através da análise de variância e as médias comparadas pelo teste de Tukey ao nível de 5% de significância. Os pães com adição de 5% e 10% de soro de leite apresentaram maior volume específico, enquanto que os elaborados com soro de leite líquido tiveram menores valores para este parâmetro quando comparados ao pão padrão. Quanto às características externas, os pães com 5% de soro apresentaram as melhores pontuações e em relação ao aroma, ao sabor e às características internas, os pães com 10% de soro apresentaram as melhores pontuações quando comparados ao padrão. Com base na avaliação sensorial, a aceitação do produto por parte dos julgadores foi superior a 80%, não apresentando diferença significativa entre si.