

PERFIL SENSORIAL DE PÃO ADICIONADO DE PROTEÍNAS E FIBRAS

Raquel Bulegon¹, Anderson Lutinski², Georgia Ane Raquel Sehn³, Andréia Zilio Dinon³

¹ Acadêmica do Programa de Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos – UDESC Oeste, PPGCTA, bolsista UNIEDU

² Acadêmico do Curso de Engenharia de Alimentos – UDESC Oeste

³ Orientador, Departamento de Engenharia de Alimentos e Engenharia Química – DEAQ, UDESC Oeste, andrea.dinon@udesc.br

Palavras-chave: Fibras. Análise Sensorial. Redução de glúten.

Pães tradicionais são elaborados com farinha de trigo refinada, que possui baixo teor de fibras, cerca de 2,7% em base seca. Uma alternativa de enriquecimento nutricional e substituição parcial da farinha de trigo é o uso da farinha de ervilha, que contribui para a inclusão de fibras, proteínas e amido resistente aos produtos de panificação, pois possui cerca de 12% de fibra e 24% de proteína. As fibras alimentares adicionadas aos alimentos, tendem a alterar a textura, a consistência e também suas propriedades sensoriais. O objetivo desse estudo foi verificar a influência da concentração de farinha de ervilha nas características sensoriais do pão. As formulações para os pães foram baseadas em um padrão comercial contendo farinha de trigo e os seguintes ingredientes calculados com base no percentual total de farinha: leite em pó (2,33%), lecitina de soja (0,41%), realçador de sabor (0,47%), açúcar (5,70%), sal (2,33%), conservante (0,41%), reforçador (1,16%), gordura (3,49%), água (58,1%) e fermento (5,23%). Foram preparadas 3 formulações, sendo: F1, F2 e F3, respectivamente com, 10%, 20% e 30% de farinha de ervilha em substituição à farinha de trigo. A análise sensorial foi realizada com 52 julgadores não treinados da UDESC, Pinhalzinho-SC e utilizou escala hedônica de 9 pontos variando de 1 (desgostei muitíssimo) a 9 (gostei muitíssimo), para avaliar sabor, aparência, cor, textura e aceitação global entre as formulações. As amostras foram oferecidas na forma de meia fatia de pão, uma por vez e de maneira aleatória, sendo também disponibilizada água mineral. Esta análise foi previamente aprovada pelo CEPESH/UDESC, Protocolo nº CAAE:59997016.0.0000.0118/2016. Os resultados das análises foram submetidos à análise de variância (ANOVA) e teste de Tukey em nível de 95% de confiança, com o uso do software Statistica 7.0 (Statsoft, USA). Houve maior aceitação sensorial para a amostra de pão com 10% de farinha de ervilha e menor aceitação para a amostra com 30% (Tabela 1).

Tabela 1. Análise sensorial das formulações de pães elaborados com farinha de ervilha.

Atributo sensorial	F1	F2	F3
Aparência	7,8±1,1 ^a	7,2±1,3 ^{ab}	6,9±1,7 ^b
Cor	7,8±1,1 ^a	7,2±1,4 ^{ab}	7,0±1,5 ^b
Textura	8,1±1,0 ^a	7,1±1,6 ^b	6,6±1,8 ^b
Sabor	8,0±1,0 ^a	7,1±1,6 ^a	6,1±1,2 ^b
Aceitação Global	8,0±1,0 ^a	7,3±1,3 ^b	6,5±1,7 ^c

*F1, F2 e F3 = formulações respectivamente com 10%, 20% e 30% de farinha de ervilha. Valores expressos como média ± desvio padrão (n=52). Valores seguidos de letras distintas minúsculas na linha diferem significativamente pelo teste de Tukey (p<0,05).

As formulações com 10% e 20% de farinha de ervilha não diferiram entre si ($p>0,05$) para os atributos de aparência, cor e sabor. A amostra com 30% de farinha de ervilha diferiu das demais nos atributos de sabor e aceitação global. A textura da amostra com 10% de farinha de ervilha foi mais aceita em relação as demais. Observa-se que pães mais claros e com menor sabor característico de farinha de ervilha foram mais aceitos pelos consumidores. A concentração de 10% de farinha de ervilha em substituição a farinha de trigo resultou em pães com os melhores atributos sensoriais.

Agradecimentos: Philippi Alimentos e recursos do PAP/FAPESC 2017TR721.