# APLICAÇÃO DO EXTRATO AQUOSO DO MALVARISCO (PLECTRANTHUS AMBONICUS (LOUR) SPRENG.) EM FORMULAÇÕES DE PÃES TIPO FORMA



**XXXVI Encontro de Iniciação Científica**

Marcos Huann Bezerra Holanda, Marcos Venances de Souza Leão, Luciana Gama de Mendonça, Rejane de Alburquerque Ribeiro de Sá Costa, Andrêssa Maria Medeiros Theóphilo Galvão, Rafael Audino Zambelli

A utilização de produtos naturais nasceu junto com a humanidade, em particular a flora com finalidade medicinal. Importante fonte de compostos ativos, o uso de plantas medicinais e toxicas foram utilizadas pelo homem para a cura de doenças. O malvarisco (Plectranthus ambonicus Lour Spreng.) é uma erva altamente aromática e semi-suculenta. Possui propriedades anti-sépticas, antimicrobianas, digestórias e diuréticas. As propriedades antissépticas e antimicrobianas da planta foram atribuídas à presença de compostos ativos como o timol, carvacrol, flavonas e ácidos aromáticos. Uso do extrato aquoso do malvarisco em formulações de pães tipo forma.O extrato aquoso do malvarisco foi incorporado às formulações de pães como substituto da água nas proporções de 25%, 50%, 75% e 100%. O efeito do extrato na qualidade dos pães foi observado nas propriedades físicas e físico-químicas pelas análises de acidez, cor, pH e volume específico. A análise estatística foi realizada através da anova e teste de Tukey.Verificou-se que com o aumento do extrato aquoso do malvarisco houve aumento no volume específico dos pães até 75% de substituição da água (2,78 mL/g). Este resultado pode indicar que a presença de compostos no malvarisco servem como substrato para as leveduras sem promover danos significativos a matriz proteica do glúten. Na análise de acidez total houve redução significativa, quanto maior a concentração de extrato menor foi a acidez dos pães, e, por consequência maior o pH. Para a cor do miolo do pão foi observado que o extrato de malvarisco promove redução na luminosidade e nas cromaticidades a* e b*, ou seja, promove o escurecimento no pão e a tendência ao verde.A partir dos resultados obtidos foi possível concluir que o extrato aquoso de malvarisco consiste em uma matéria-prima que pode ser utilizada em formulação de pães tipo forma, melhorando o volume específico, reduzindo a acidez e possivelmente melhorando as qualidades nutricionais do produto. Agradecimentos ao CNPq.

Palavras-chave: Extrato aquoso. Malvarisco. PÃO. QUALIDADE.