

DESENVOLVIMENTO DE PÃES TIPO FORMA COM ADIÇÃO DE POLPA DE MANGA LIOFILIZADA E SUBSTITUIÇÃO DA GORDURA POR MUCILAGEM DE CHIA.

XXXVII Encontro de Iniciação Científica

Maryana Melo Frota, BÁRBARA KELLY DE ALBUQUERQUE BEZERRA, Rafael Audino Zambelli

O pão consiste em um dos alimentos mais consumidos no mundo e por todas as classes sociais, pois é constituído de nutrientes básicos, principalmente de carboidratos, entretanto, é pobre em componentes bioativos. Sendo assim, o trabalho teve como objetivo a utilização de subproduto da manga (var. Tommy Atkins) na produção de pães de forma, em virtude de suas características nutricionais, visando assim o enriquecimento do produto final e a substituição da gordura hidrogenada por mucilagem de chia (*Salvia hispanica* L.), pois é constituída por fibras dietéticas, que conferem uma alta capacidade de retenção e absorção de água, e que possui baixo teor lipídico, além de propriedades emulsificantes e espessantes. Foram desenvolvidas três formulações de pão de forma, com percentuais de polpa de manga liofilizada 5% (F1), 10% (F2), 15% (F3). A avaliação das amostras se deu em relação a qualidade dos pães por meio das análises de volume específico, densidade, índice de expansão, otimização fermentativa, colorimetria e estrutura do miolo. Os resultados foram analisados estatisticamente através de análise descritiva, análise de variância (ANOVA) e regressão. Houveram modificações mais significativas na cor da casca e do miolo. Os resultados revelaram que houve redução no volume específico de forma progressiva à adição da polpa de manga liofilizada, bem, como, de forma geral, redução nas propriedades expansivas da massa. Este resultado corrobora com os possíveis danos à rede de glúten ocasionados por essa adição. Já em relação a mucilagem de chia, os pães conseguiram obter a propriedade de maciez como o papel desempenhado pela gordura hidrogenada, mas não interferindo no sabor. Contudo, apesar de não ter sido adicionado açúcar na formulação, a levedura utilizou o açúcar remanescente da fruta e o volume específico apresentou valores satisfatórios, próximos ou acima de 2,00 mL/g.

Palavras-chave: CHIA. MANGA. MUCILAGEM. PÃO.