

DESENVOLVIMENTO DE MASSAS DE PÃES CONGELADOS INTEGRAIS ADICIONADOS DE FASEOLAMINA (*PHASEOLUS VULGARIS*) E AÇAÍ (*EUTERPE OLERACEA MART.*).

Lurdes Maria Benedito Chaves, Selvina Deborah Souza Mendes, Rafael Audino Zambelli

A busca por alimentos mais saudáveis e com alegação funcional vem a cada dia ganhando mais força no mercado brasileiro pela crescente importância no combate de algumas enfermidades, como: diabetes e hipertrigliceridemia. Dessa forma, o surgimento de novos produtos enriquecidos com ingredientes capazes de combater ou até mesmo prevenir doenças, vem se tornando evidente. O presente trabalho tem como objetivo desenvolver formulações de massas enriquecidas com farinha de trigo integral, faseolamina (*Phaseolus vulgaris*) e açaí em pó (*Euterpe oleracea Mart.*), para avaliar os parâmetros de qualidade dos pães. Foram desenvolvidos 11 formulações dos pães com percentuais de ingredientes variáveis de faseolamina e de açaí em pó para o desenvolvimento de um pão à base de trigo. A partir do produto elaborado foram desenvolvidas análises que avaliavam o processo de fermentação, o volume específico dos pães, a densidade e índice de expansão das amostras. Os resultados obtidos através das análises, mostraram que quando adicionado valores superiores a 11% de açaí em pó e 4% de faseolamina nos produtos de panificação, é reduzido o volume para valores inferiores a 2,75 mL/g e que a adição de faseolamina e açaí em pó em maiores percentuais gerou amostras com menor densidade. Já o Índice de Expansão foi afetado de forma não desejada, uma vez que quanto maior foi a adição da faseolamina e do açaí menor foi o IE. Ainda a adição de faseolamina em quantidades superiores a 10% e menores que 5% prejudicaram o fator de expansão máximo, com valores inferiores a 2,40 cm³. Com o estudo realizado e os resultados obtidos quanto aos parâmetros físicos, conclui-se que as amostras com melhores desempenho para se produzir um pão tendo faseolamina na sua composição variaram de 5% a 7,5%, sendo as amostras 1 e 8, tal como o açaí em pó apresentou uma variação de percentual satisfatório no desenvolvimento dos pães, podendo esse valor chegar a 16% na formulação.

Palavras-chave: Pães. Faseolamina. Açaí em pó. Qualidade.