DESENVOLVIMENTO DE PÃO DE FORMA COM INCLUSÃO DE FARINHAS DE PACU E TILÁPIA

Gabriela Cristina Ferreira Bueno (gabriella94.cristina@hotmail.com)
Natieli Inácio Fernandes (nati_if@hotmail.com.com)
Rebeca Maria Sousa (rebekah.007@hotmail.com)
Claucia Aparecida Honorato (clauciahonorato@ufgd.edu.br)
Elenice Souza Dos Reis Goes (elenicegoes@ufgd.edu.br)

Os peixes são fontes de proteínas com elevado valor biológico, ácidos graxos essenciais, vitaminas e minerais, podendo elevar o valor nutricional da dieta e de alimentos que recebam sua suplementação. Nutricionalmente, o pão contém baixo teor de proteína, alta porcentagem de carboidratos e pequenas quantidades de fibra dietética. A adição de ingredientes ou substituição parcial da farinha de trigo por outras farinhas, como a farinha de peixe, podem elevar o valor nutritivo do pão. O objetivo deste trabalho foi desenvolver e caracterizar a composição centesimal de pães de forma com inclusão de farinhas de pacu e tilápia. Aparas da filetagem de pacu e carcaças de tilápia foram cozidas, prensadas, desidratadas e moídas, resultando nas farinhas de peixe. Foram desenvolvidos três pães de forma, sendo (1) controle, sem inclusão de farinha de peixe; (2) com inclusão de 6,6% de farinha de pacu e (3) com inclusão de 6,6% de farinha de tilápia. Para elaboração dos pães, foram utilizados farinha de trigo (66,00%), açúcar (7,30%), água (16,43%), óleo de soja (7,88%), sal (1,77%) e fermento biológico (0,66%). As farinhas de peixe foram adicionadas em substituição (6,6%) da farinha de trigo. Após a pesagem, todos os ingredientes foram misturados em máquina panificadora Multi Pane, sendo que a massa foi sovada até homogeneização completa. Após, a massa foi deixada descansar por duas horas. Em seguida, os pães foram assados em forno a 180°C durante 40 minutos. Foram realizadas análises de umidade, proteína, lipídeos e matéria mineral, sendo os dados submetidos à análise de variância (ANOVA) a 5% de significância. A composição centesimal dos pães de forma mostrou que os teores de umidade, proteína, lipídeos e carboidratos não foram diferentes ($P>0,05$) entre as formulações, somente o teor de matéria mineral foi maior ($P<0,05$) para os pães com farinha de tilápia (3,33%), em relação ao pão controle (2,57%) e com farinha de pacu (2,89%). As médias para os teores de umidade variaram entre 2,46 e 3,91%, para proteínas variaram entre 9,94 e 14,20%; para lipídeos entre 5,85 e 6,22% e carboidratos entre 74,91 e 77,36%. A ausência de diferenças significativas para estes nutrientes entre os tratamentos pode ter sido em função da baixa porcentagem de inclusão das farinhas de peixe (6,6%), bem como do baixo teor de proteínas da farinha de pacu (27,89%) e de tilápia (23,70%). Assim, conclui-se que a inclusão de 6,6% de farinhas de pacu ou tilápia não é eficaz para aumentar os teores de proteína e lipídeos dos pães, porém aumenta o teor de matéria mineral.