

CARACTERIZAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA E SENSORIAL DE PÃO INTEGRAL DO TIPO “BISNAGUINHA” ACRESCIDO DE FARINHA DE NIGER (GUIZOTIA ABYSSINICA)

Tamily Silva (tamilly17@hotmail.com)

Silvia Martelli (smmartelli@gmail.com)

Marivane Turim Koschevic (marivane.koschevic@hotmail.com)

Luiz Carlos Ferreira De Souza (luizsouza@ufgd.edu.br)

Os alimentos funcionais têm obtido destaque nos últimos anos, pois além de fornecerem suporte nutricional e atenderem demandas fisiológicas fornecem benefícios adicionais à saúde. Em virtude do aumento da procura de alimentos funcionais, novos produtos são desenvolvidos, com ênfase ao pão integral. A ANVISA descreve o pão como sendo um produto obtido através do cozimento de uma massa, fermentada ou não, de farinha, sal e água, e o pão integral devendo possuir no mínimo 50% de farinha de trigo integral. O objetivo desse trabalho foi obter pão integral com características sensoriais tão agradáveis quanto à dos alimentos que não possuem características integrais substituindo parcialmente da farinha branca, por farinha da semente de Niger (*Guizottia abyssinica*), com o intuito de obter maiores informações tecnológicas através de avaliações nutricionais, sensoriais, físicas e químicas. O Niger é uma semente oleaginosa comestível, economicamente importante nativa da Etiópia, com alto teor de ácidos graxos que agrega um maior potencial nutricional ao pão, além de uma quantidade significativa de fibras. No Mato Grosso do Sul é utilizada como cobertura de solo, mas seu potencial nutricional chamou atenção para sua utilização em alimentos. Os resultados obtidos foram calculados através do programa Excel e as médias comparadas entre si através do teste de Tukey, ao nível de 5% de probabilidade de erro pelo programa STATISTICA 10. Para elaboração dos pães tipo bisnaguinha realizou-se testes preliminares e foram estabelecidos percentuais máximos de substituição de 15%, assim foram elaboradas quatro formulações: F1(5% de farinha de Niger); F2 (10% de farinha de Niger) F3 (15% de farinha de Niger) e F4 (Controle). Os resultados obtidos demonstraram que as bisnaguinhas apresentaram maiores percentuais de fibras, umidade, proteínas e lipídios,



diminuindo os carboidratos e valor calórico, conforme fora aumentado a quantidade de farinha de Niger nas formulações. Todas as formulações apresentaram índice de aceitabilidade, textura, sabor, aparência e intenção de compra iguais estatisticamente entre si estatisticamente, ou seja, os provadores não as diferenciaram da formulação que não teve adição da farinha, e as médias gerais de todos os estes quesitos chegaram a 7. No que diz respeito aos ácidos graxos, foram encontrados na semente local de Niger o Ácido Oleico e Linoleico, respectivamente ômega 6 e ômega 9, em maiores quantidades entre os demais.

