

PESQUISA/INICIAÇÃO CIENTÍFICA - PESQUISA/ INICIAÇÃO CIENTÍFICA

CARACTERIZAÇÃO DE BAGAÇO DE MALTE E ELABORAÇÃO DE PÃO DE MEL ENRIQUECIDO COM FARINHA DE BAGAÇO DE MALTE, ODS 12.

Sarah Vieira Azevedo De Souza (sarah.souza054@academico.ufgd.edu.br)

Danielli Santos Siqueira (danielli.siqueira064@academico.ufgd.edu.br)

Caroline Pereira Moura Aranha (carolinearanha@ufgd.edu.br)

Alessandra Telis (lele_telis@hotmail.com)

Tuliana Lorraine Custódio Machado (tulianacustodio@gmail.com)

O bagaço de malte, resíduo gerado em grandes quantidades pela indústria cervejeira, apresenta elevado teor de fibras e proteínas e, apesar de seu potencial nutricional, é tradicionalmente destinado à alimentação animal. Considerando a crescente demanda dos consumidores por alimentos funcionais e sustentáveis, este trabalho teve como objetivo elaborar e avaliar pães de mel enriquecidos com farinha de bagaço de malte, visando agregar valor nutricional ao produto e contribuir para o reaproveitamento de resíduos agroindustriais. Para isso, foram utilizados maltes úmidos de cervejas APA e Saison produzidos no Laboratório de Análise Sensorial (LANASE) da Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD), que foram secos, triturados, peneirados e transformados em farinha. Foram elaboradas quatro formulações de pães de mel: F1 (padrão, 100% farinha de trigo), F2 (87,5% trigo e 12,5% bagaço), F3 (75% trigo e 25% bagaço) e F4 (62,5% trigo e 37,5% bagaço), que foram preparadas a partir da homogeneização dos ingredientes líquidos e secos, seguidas de cocção em forno pré-aquecido a 180 °C. Os

maltes foram caracterizados em relação às análises de composição proximal e cor instrumental, e as formulações de pães de mel foram avaliadas quanto à cor instrumental e atividade de água (A_w). A farinha de malte APA foi selecionada para as formulações por apresentar maior umidade (7,11%) e teor de cinzas (3,34%), além de bons níveis de proteínas (17,37%) e carboidratos (54,46%). Os resultados de cor instrumental para os pães de mel elaborados indicaram valores de luminosidade (L^*) inferiores a 50 e cromaticidades positivas (a^* e b^*), caracterizando tonalidade marrom típica de produtos com chocolate, aspecto relevante para a aceitação visual do consumidor. A atividade de água variou entre 0,79 e 0,84, abaixo do limite crítico para crescimento bacteriano ($A_w < 0,91$), sugerindo boa estabilidade microbiológica e potencial para maior vida de prateleira. Conclui-se que é viável o desenvolvimento de pães de mel com substituição parcial da farinha de trigo por farinha de bagaço de malte, obtendo-se um produto com características físico-químicas adequadas, boa estabilidade e apelo sustentável, contribuindo para o aproveitamento de resíduos da indústria cervejeira e configurando uma alternativa promissora para a inovação na panificação e redução de impactos ambientais.

Agradeço ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pela bolsa de iniciação científica.

Palavras-chave: malte; reaproveitamento de resíduos; sustentabilidade.