



ELABORAÇÃO DE PÃO DE SAL COM ADIÇÃO DE FARINHA DE QUINOA

Siqueira, T. P. ¹; Souza, V. S. ⁵; Nogueira, G.F. N. ²; Alves, G.L. ⁴; Fakhouri, F. M. ³

¹ Centro Universitário Amparense – Unifia -União as Instituições de Serviço, Ensino e Pesquisa Ltda –Unisep. Amparo – SP. ² FEA-Faculdade de Engenharia de Alimentos – Departamento de Alimentos e Nutrição, Unicamp – Campinas, SP. ³ FEQ-Faculdade de Engenharia Química, Unicamp – Campinas, SP. ⁴ Faculdade de Engenharia de Alimentos do Departamento de Ciências Agrárias da Universidade de Taubaté-UNITAU, Taubaté –São Paulo. ⁵ Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial-SENAC - Rio de Janeiro, RJ. E-mail: vibenhur@yahoo.com.br

A quinoa real é um alimento que oferece benefícios potenciais para a saúde, pois é rico em fibras, proteínas e micronutrientes. O enriquecimento de produtos, como o pão de sal, com esse tipo de cereal pode contribuir na oferta de um produto que favoreça a nutrição e saúde, auxiliando na redução de risco de doenças crônicas não transmissíveis. O objetivo desse trabalho foi desenvolver pão de sal com adição de quinoa real e testar sua aceitação sensorial. Os pães foram elaborados na planta piloto da Faculdade de Engenharia de Alimentos do Departamento de Ciências Agrárias da Universidade de Taubaté. Foram elaboradas 2 formulações de pães: uma sem adição quinoa real (FSQ) e uma formulação com adição de 25% de farinha de quinoa real em relação ao peso da farinha de trigo (FCQ). Para o preparo da massa os ingredientes foram misturados no batedor de massa, posteriormente modelados na modeladora de pães, e assados no forno à temperatura de 180°C. A análise sensorial foi realizada em duas etapas: aceitação global e degustação. Foi utilizada uma escala hedônica estruturada de nove pontos, onde os extremos foram 1 (desgostei extremamente) e 9 (gostei extremamente). As formulações FSQ e FCQ apresentaram forma simétrica, além de cor, aroma e sabor peculiares à semente, e características desejáveis em pães, como crosta fina, miolo poroso, leve e homogêneo e textura macia, características relacionadas com sua aceitação entre os consumidores. A formulação obteve média semelhante a do pão controle (FSQ) e a maioria dos provadores (90%) aferiu entre 8 (gostei muito) e 9 (gostei extremamente) para os atributos aparência global e cor. No atributo sabor, 83% dos provadores afirmaram ter gostado “ligeiramente” (6) a “extremamente” (9) do sabor da formulação FCQ. Os resultados indicaram que a adição da quinoa real na formulação padrão foi aceita pelo consumidor, criando assim uma alternativa mais nutritiva ao produto tradicional.

Agradecimentos: Os autores agradecem a UNITAU e ao CNPq.