

DESENVOLVIMENTO DE PÃES TIPO FORMA ADICIONADOS DE POLPA DE MANGA LIOFILIZADA

II Encontro de Iniciação Acadêmica

Leone Lima de Oliveira, Maryana Melo Frota, Andrêssa Maria Medeiros Theóphilo Galvão,
Rafael Audino Zambelli

O pão consiste em um dos alimentos mais consumido no mundo e por toda as classes sociais. Entretanto, consiste em um produto de baixo valor nutricional, rico em carboidratos e pobre em componentes bioativos. Sendo assim, o trabalho teve como objetivo a utilização de subproduto da manga (var. Tommy Atkins) na produção de pães de forma, em virtude de suas características nutricionais, visando assim o enriquecimento do produto final. Foram desenvolvidas três formulações de pão de forma, com percentuais de polpa de manga liofilizada 5% (F1), 10% (F2), 15% (F3). As amostras foram avaliadas com relação a qualidade por meio das análises de volume específico, densidade, índice de expansão, otimização fermentativa, colorimetria e estrutura do miolo. Os resultados foram analisados estatisticamente através de análise descritiva, análise de variância (ANOVA) e regressão. As modificações mais significativas foram verificadas na cor da casca e do miolo. Os resultados revelaram que houve redução no volume específico de forma progressiva à adição da polpa de manga liofilizada, bem, como, de forma geral, redução nas propriedades expansivas da massa. Este resultado corrobora com os possíveis danos à rede de glúten ocasionados por essa adição. Contudo, apesar de não ter sido adicionado açúcar na formulação, a levedura utilizou o açúcar remanescente da fruta e o volume específico apresentou valores satisfatórios, próximos ou acima de 2,00 mL/g.

Palavras-chave: MANGA. PÃO. PROPRIEDADES FÍSICAS. QUALIDADE.