

# 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.