

# USO DA POLPA DE MANGA LIOFILIZADA COMO SUBSTITUTO DO AÇÚCAR REFINADO EM FORMULAÇÃO DE PÃES

## II Encontro de Iniciação Acadêmica

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

O trabalho teve o objetivo a aplicação da polpa de manga (var. Tommy Atkins) liofilizada no processamento de pães tipo forma, de modo a enriquecer o seu valor nutricional e analisar a capacidade fermentativa da massa, mediante a diferentes concentrações da polpa de manga. Os pães foram processados sem a adição de açúcar, sal e gordura na elaboração da massa. Foram desenvolvidas três formulações de pães com diferentes proporções de polpa de manga liofilizada através de delineamento inteiramente casualizado: F1 (5g/100 g de farinha de trigo); F2 (10g/100g); F3 (15g/100g). A adição da polpa foi verificada através de análises de expansão da massa como o comportamento durante a fermentação e propriedades expansivas do pão. Observou-se que nos pães adicionados de 5g de polpa de manga o tempo de fermentação foi mais curto, com um maior aumento do volume específico do pão, para as demais adições, verificou-se que as dimensões da massa e do pão foram comprometidos, provavelmente pelo conteúdo de fibras e minerais presentes na manga, os quais apresentam a capacidade para danificar a rede do glúten e comprometer as propriedades expansivas. Desta forma, podemos concluir que a inclusão da polpa de manga liofilizada em formulações de pães de forma é viável, do ponto de vista fermentativo, evitando assim, a adição de açúcar refinado. Agradecimentos à Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis, pela concessão da bolsa de iniciação acadêmica.

Palavras-chave: FERMENTAÇÃO. MASSA. PÃO. QUALIDADE.