

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.