

DETERMINAÇÃO DO TEOR DE CARBOIDRATOS EM PÃES ADICIONADOS DE FARINHA DE FOLHAS DE MORINGA OLEÍFERA LAM

IV Encontro de Produção de Pesquisa Científica de Servidores Docentes e Técnicos-Administrativos da UFC

Sansao Lopes de Moraes Neto, Larissa Moraes Ribeiro da Silva, Háquila Andréa Martins da Silva, Indira Cely Costa da Silva, Theresa Paula Félix da Silva Meireles, Rafael Audino Zambelli

Introdução: Do ponto de vista nutricional, o pão é um alimento pobre, uma vez que é constituído basicamente por carboidratos. À vista disso, a indústria de panificação tem buscado atender à crescente demanda dos consumidores por produtos mais saudáveis, especialmente com relação aos alimentos funcionais, devido aos benefícios que promovem à saúde. Logo, uma das estratégias adotadas é a substituição parcial ou total da farinha do trigo por farinhas integrais extraídas de diversas espécies vegetais. A Moringa oleífera Lam. (MO) é uma espécie de árvore rica em minerais e, além do seu uso na culinária, possui vastas propriedades biorremediadoras, nutricionais e medicinais. **Objetivos:** Desenvolver formulações de pães com diferentes proporções da farinha de folhas de (MO), bem como determinar, através da composição centesimal, o teor de carboidratos desses produtos. **Metodologia:** Utilizou-se, com modificações, a formulação padrão de pão tipo forma (PP) adotada por Gragnani (2010), e, a partir dela, elaboraram-se 3 formulações de pães, contendo farinha de trigo (100%) e farinha de moringa (5%, 10% e 15%). O processo de obtenção dos pães seguiu as etapas do fluxograma referido por Zambelli (2014). O teor de carboidratos foi calculado através da fórmula preconizada pela American Association of Cereal Chemists (2010). Para verificar se as modificações nas formulações desenvolvidas implicaram em diferenças significativas em relação à formulação controle, aplicou-se o teste de Tukey ($p < 0,05$). **Resultados:** Verificou-se que o teor de carboidratos caiu à medida que aumentou a adição de moringa, entretanto, apenas os pães adicionados com 10% e 15% da farinha vegetal diferiram significativamente da PP. **Conclusão:** O emprego da moringa, além de se apresentar como uma estratégia de criação de um alimento com apelo funcional, melhorou a qualidade dos pães, tendo em vista que a redução das frações de carboidratos disponíveis pode levar à redução do índice glicêmico.

Palavras-chave: Pão. Moringa. Carboidratos.