

D. Ciências da Saúde - 6. Nutrição - 2. Dietética

PÃO DE AIPIM: DESENVOLVIMENTO E ACEITAÇÃO SENSORIAL.

Isadora Balsini Lucio ¹

Jordana Grazielle Lopes Braga ²

Marília Pinheiro de Andrade Santos ³

Paluzzi de Andrade Souza ⁴

1. Prof.a. Dr.a. Nutrição - CCS UFRB Orientadora

2. Nutrição - CCS UFRB Discente

3. Nutrição - CCS UFRB Discente

4. Nutrição - CCS UFRB Discente

INTRODUÇÃO:

De acordo a Resolução de Diretoria Colegiada RDC nº 263, Pães são os produtos obtidos da farinha de trigo e ou outras farinhas, adicionados de líquido, resultantes do processo de fermentação ou não e cocção, podendo conter outros ingredientes, desde que não descaracterizem os produtos. Podem apresentar cobertura, recheio, formato e textura diversos . A utilização do aipim (Manihot esculenta) como ingrediente, eleva o valor nutricional do pão, sendo boa fonte de energia, contendo quantidades baixas de proteínas e gorduras; contém grande quantidade de vitaminas do complexo B, principalmente a vitamina B3 (niacina), auxiliando a diminuir o colesterol total, o colesterol LDL e os triglicérides e aumenta o colesterol HDL; além de possuir boa quantidade de potássio, que ajuda a reduzir a excreção de cálcio, a qual reduz o risco de calcinose renal e impede a desmineralização óssea. Além disso o aipim possui baixo custo e facilidade de preparação. Por ser um alimento saudável, o produto foi escolhido para ser realizado. O objetivo desse trabalho foi desenvolver o pão de aipim, desenvolver sua rotulagem nutricional e realizar a análise sensorial do produto para verificar sua aceitação.

METODOLOGIA:

Para a preparação do pão de aipim foram utilizados 350 g de aipim cozido, 220 g de ovos, 525 g de farinha de trigo, 600 ml de leite, 44 g de açúcar, 3,3 g de sal, 20 g de fermento biológico e 160 g de queijo mussarela. Para o preparo do pão, os ovos foram batidos no liquidificador junto com o leite, o aipim, o açúcar e o sal. Após, em uma vasilha foram misturados estes ingredientes com a farinha de trigo e o fermento. Em uma assadeira o queijo foi intercalado à massa, que repousou por 1 hora antes de ser assada. Para a rotulagem nutricional foram calculados os nutrientes preconizados pela ANVISA. A análise sensorial do produto foi realizada, no CCS/UFRB onde 30 pessoas participaram da avaliação do produto. Foi realizado o teste de aceitação com escala hedônica ancorada em 9 pontos. Foram avaliados os atributos aparência, odor, sabor e a textura, além da intenção dos participantes continuarem consumindo o produto.

RESULTADOS:

O pão de aipim rendeu 30 porções, é um produto de alto valor nutricional, fácil preparo e alta aceitabilidade no que se refere às características organolépticas. Acrescentamos o queijo mussarela para valorizar o produto em suas características sensoriais e nutricionais. Ao calcularmos o valor nutricional do pão de aipim, pudemos constatar que o produto é boa fonte de energia (carboidratos: 71,76 g), contendo quantidades baixas de proteínas (18,81g) e gorduras (gorduras totais: 11,11g). Na análise sensorial os itens aparência e textura tiveram uma boa aceitabilidade, 43,3% das pessoas que avaliaram o produto optaram por essa alternativa. Em geral, 50% das pessoas gostaram moderadamente do produto, levando em consideração todas as características sensoriais avaliadas. Os resultados obtidos mostram que não houve nenhuma resposta extremamente negativa referente ao pão de aipim. No item onde expressa a intenção de consumo, os resultados se mostraram muito favoráveis, uma vez que a opção comeria sempre foi escolhida por 60% das pessoas que participaram da análise sensorial,

enquanto 30% comeriam raramente, 8 % comeria muito raramente e 2% nunca comeriam.

CONCLUSÃO:

Através das informações nutricionais e da análise sensorial do pão de aipim, podemos afirmar que este produto possui alto valor nutritivo por possuir baixo teor de lipídios, sendo bem aceito. Pode enriquecer a variedade de panificações existentes em benefício ao consumidor, uma vez que o pão é o alimento mais consumido pela população brasileira, e adicionando o aipim em sua composição, se torna mais saudável, tendo suas características sensoriais e nutricionais ressaltadas.

Palavras-chave: Alimento saudável, Análise sensorial, Panificação.