

RESÚMEN - CAL - CIENCIA DE ALIMENTOS

ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS EM PÃO AUSTRALIANO ENRIQUECIDO COM FARINHA DA BORRA DE AÇAÍ (EUTERPE PRECATORIA MART).

Rayanna Ferreira Lopes (rayanna.ferreira@discente.ufg.br)

Giovanna Spirandelli Alves De Moraes (giovanna_moraes@discente.ufg.br)

Alexandre Moreira De Sousa (alexandremoreira@discente.ufg.br)

Katiucia Alves Amorim (katiucianutri@gmail.com)

Ingrid Alves De Moraes (eng.ingridmoraes@gmail.com)

Taís Aragão Ishizawa (tais.aragao@ufg.br)

Clarissa Damiani (damianiclarissa@hotmail.com)

Introdução: No Brasil as padarias são caracterizadas como o segundo maior canal de distribuição de alimentos, visto que 76% dos brasileiros consomem pão diariamente. O açaí é um fruto notavelmente nutritivo, com elevado teor de lipídios, rico em fibras, proteínas, vitaminas e minerais, além de desempenhar um importante papel socioeconômico-ambiental nas regiões produtoras. Conhecido como “borra”, o resíduo do despolpamento do açaí é descartado, mesmo apresentando elevados níveis de fibras, lipídios e proteínas. Pesquisas indicam que esses resíduos agroindustriais podem ser uma alternativa viável para aproveitamento na produção de novos alimentos. Objetivos: Logo, o objetivo desse trabalho foi a aplicação de borra de açaí em substituição parcial de farinha de trigo no pão australiano, bem como avaliar as características físico-químicas. Metodologia: Os pães australianos foram elaborados na Planta

Piloto de Panificação, do Departamento de Engenharia de Alimentos, da Universidade Federal de Goiás, em 2023. Os pães tiveram aplicações de 0%, 5% e 20% da borra de açaí em relação a farinha de trigo, a fim de observar as variações. Foram realizadas análise de pH, sólidos solúveis totais (°Brix) e acidez titulável conforme estabelecido pelo instituto Adolfo Lutz. Além disso, a determinação da cor foi realizada através da leitura dos parâmetros L^* , a^* , b^* , do sistema CIELAB, por meio de colorímetro. Todas as análises foram realizadas em cinco repetições. Os resultados são expressos em média e desvio padrão. Resultados e discussões: Houve variações nas características dos pães com diferentes proporções de borra. O pH variou de $5,628 \pm 0,02$ para $5,814 \pm 0,02$ a $5,772 \pm 0,02$, para os pães de 0%, 5% e 20%, respectivamente, valor próximo ao considerado ótimo para esse tipo de pão. A acidez titulável variou entre $0,15\% \pm 0,02(\%)$, $0,16 \pm 0,01(\%)$ e $0,13 \pm 0,02(\%)$, para os pães de 0%, 5% e 20%, respectivamente. A acidez está relacionada com a quantidade de ácidos orgânicos presentes no alimento, o qual influencia diretamente nas características sensoriais (aroma e sabor) do produto. O sólidos solúveis (°Brix) apresentou uma pequena variação de $1,0 \pm 0$ para $2,1 \pm 0,54$ a $1,9 \pm 0$ para os pães de 0%, 5% e 20% respectivamente. O pão elaborado com 0% de borra de açaí apresentou valores de L^* ($35,49 \pm 6,25$), a^* ($13,00 \pm 2,15$) e b^* ($18,62 \pm 4,5$). O 5% de borra apresentou valores de L^* ($38,00 \pm 2,45$), a^* ($14,39 \pm 0,37$) e b^* ($20,15 \pm 3,23$) e o elaborado com 20% apresentou valores de L^* ($34,76 \pm 4,48$), a^* $12,61 \pm 0,95$ e b^* ($18,91 \pm 1,64$). O parâmetro L^* indica a luminosidade, ou a claridade (escuro ao claro), a coordenada a^* , varia do verde ao vermelho e a coordenada b^* varia do azul ao amarelo. Os valores de cor (L^* , a^* , b^*) mostraram pães mais escuros com maior proporção de borra. Conclusão: Os resultados demonstram que houve o enriquecimento do pão australiano com borra de açaí, portanto, a elaboração deste tipo de produto permite o incremento das característica físico químicas do pão e o aproveitamento dos resíduos.