

APLICAÇÃO DA FARINHA DESENGORDURADA DE BURITI E DA BIOMASSA DE *Spirulina* sp. EM PÃO DE FORMA

Rebecca Hadelle Ramos Reducino^{1*}, Maria Laura Gomes Vieira¹, Irani Alves Leite², Tatiana N. Amaral¹, Marcio Schmiele^{1,2}

¹Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Bacharelado em Engenharia de Alimentos/Instituto de Ciência e Tecnologia, Diamantina, Minas Gerais, Brasil, CEP-39100-000

²Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos/Instituto de Ciência e Tecnologia, Diamantina, Minas Gerais, Brasil, CEP-39100-000

*e-mail: rebecca.reducino@ufvjm.edu.br

O buriti é uma palmeira cujos frutos são ricos em vitamina A, e sua torta, um subproduto da extração de óleo, pode ser transformada em farinha (FB), oferecendo uma alternativa sustentável e nutritiva. A biomassa de *Spirulina* sp. (BS) é rica em proteínas, vitaminas, pigmentos e compostos bioativos com propriedades antioxidantes e anti-inflamatórias. Este estudo visou enriquecer o perfil nutricional do pão de forma substituindo parcialmente a farinha de trigo por FB e BS. Foram avaliados os parâmetros físico-químicos da FB e da BS, como umidade, cinzas, proteínas, lipídeos, carboidratos totais e cor instrumental, além dos parâmetros tecnológicos dos pães, como volume específico, cor, textura, umidade e a_w . Uma análise CATA com 20 atributos e a aceitabilidade dos pães foram medidas em uma escala hedônica de 9 pontos, e a intenção de compra foi avaliada por uma escala de 5 pontos. Foram elaboradas 5 formulações de pão: F1 (4% de FB), F2 (8% de FB), F3 (1,5% de BS), F4 (3% de BS) e F5 (4% de FB e 1,5% de BS), comparadas com um pão controle (FC). A FB apresentou 7,50% de umidade, 4,06% de cinzas, 8,10% de proteínas, 11,48% de lipídeos, 68,89% de carboidratos totais e coloração clara alaranjada ($L^*=41,19$, $a^*=17,45$, $b^*=40,62$). A BS teve 3,61% de umidade, 7,01% de cinzas, 62,54% de proteínas, 7,91% de lipídeos, 18,95% de carboidratos totais e coloração esverdeada ($L^*=24,09$, $a^*=-5,20$, $b^*=7,89$). A formulação F5 se destacou das demais, inclusive da amostra controle, em relação ao maior volume específico (4,26cm³/g), e características de miolo como menor firmeza (1,34N), dureza (1,84N), gomosidade (1,28N) e mastigabilidade (1,20N), além de maior elasticidade (94,45%), coesividade (70,00%) e resiliência (32,50%). Os parâmetros de umidade (31,94-37,89%) e de a_w (0,9567-0,9670) foram característicos de pães de forma, o aumento de FB e BS reduziu a luminosidade dos pães, resultando em miolos amarelados e esverdeados. Na análise sensorial, a F5 obteve um índice geral de aceitabilidade de 79,55%, e na intenção de compra 68,09% indicaram a probabilidade de adquirir o produto, enquanto 25,53 % mostraram indecisão. Os resultados confirmaram que a combinação de FB e BS melhora a qualidade nutricional do pão e atende às preferências dos consumidores.

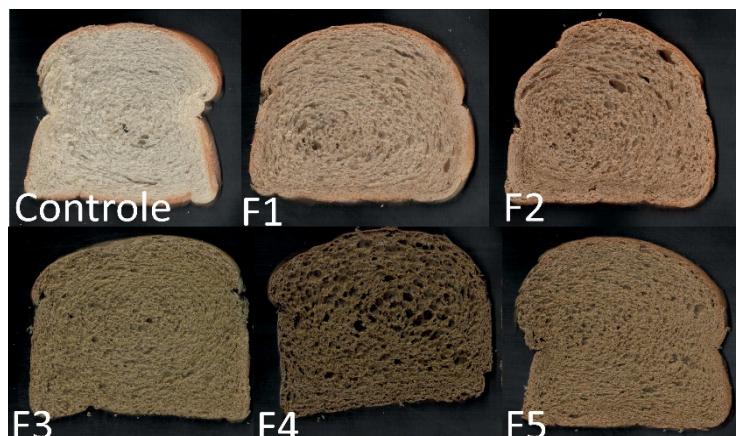


Figura 1 – Aspecto visual das fatias dos pães de forma.

Agradecimentos: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – CAPES, pelo apoio financeiro (#001) e pela bolsa de estudo de Irani Alves Leite (#88887.666582/2022-00). À Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais – FAPEMIG, pelo suporte financeiro através do projeto PDPG – Semiárido (protocolo APQ-03106-21). À Cooperativa Agroextrativista Grande Sertão, pela doação da matéria-prima.