

DESENVOLVIMENTO DE FORMULAÇÃO DE MISTURA PARA PRODUÇÃO DE PÃO DE FORMA INTEGRAL COM ALTO TEOR DE FIBRAS E COM BAIXO TEOR DE SÓDIO

Sabrinne Luana Colling¹Letícia Hubscher²Myla Alexandra Simão Duarte³Jessica Aparecida Chicoski⁴Jaqueline Laurindo⁵João Paulo Gollner Reis⁶Alexandre Carvalho de Moura⁷Jucieli Weber⁸

No Brasil, as doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), como diabetes e hipertensão, apresentam-se como um problema de saúde pública, tendo como fatores contribuintes para o seu desenvolvimento, o alto consumo de sódio e baixo consumo de fibras. Ações para prevenção e controle podem ser realizadas através da redução da ingestão de sal e aumento da ingestão de fibras. Com objetivo de ajudar a reverter esta situação e melhorar a saúde da população elaborou-se uma mistura para pão de forma integral com alto teor de fibras e baixo teor de sódio, utilizando uma receita padrão de pão branco, substituindo a farinha de trigo por farelo de trigo nas proporções de 5%, 10%, 20% e 50%, aumentando assim a proporção de fibras da receita. Após os resultados da primeira análise sensorial, optou-se pela formulação que continha 50% de farelo de trigo para redução de sódio. Elaborando-se então, uma formulação isenta de sal, uma com 50% de sal de cozinha e outra com substituição total do sal de cozinha por sal *light*. As formulações foram submetidas a análises microbiológicas, sendo que todas as amostras analisadas para contagem de coliformes totais e termotolerantes apresentaram

¹ Bacharel em Nutrição, Universidade Federal da Fronteira, Campus Realeza. sabrinnecolling@hotmail.com

² Acadêmica do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Realeza. leticiahubscher@hotmail.com. aluna bolsista PRO-ICT/UFFS

³ Acadêmica do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Realeza. myla_alexandra@hotmail.com

⁴ Acadêmica do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Realeza. jessica_chicoski@hotmail.com

⁵ Técnica de Laboratório, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Realeza. jaqueline.laurindo@uffs.edu.br

⁶ Técnico de Laboratório, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Realeza. joao.reis@uffs.edu.br

⁷ Professor Doutor, Biólogo, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Realeza. alexandre.moura@uffs.edu.br

⁸ Professora Doutora, Farmacêutica, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Realeza. jucieli.weber@uffs.edu.br

valores <3 NMP, e resultados negativos na quantificação de mesófilos aeróbios, bolores e leveduras. Nas análises sensoriais foi utilizado o teste de ordenação preferencial com 149 avaliadores não treinados. Realizou-se também análises físico-químicas de umidade, cinzas, proteínas e carboidratos segundo procedimentos descritos pelo Instituto Adolfo Lutz; lipídeos determinados segundo método de Bligh-Dyer; as fibras e o sódio foram calculados usando os dados da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos e informações do rótulo dos alimentos utilizados na preparação. Na análise sensorial, não observou-se diferença significativa entre os pães elaborados com diferentes concentrações de farelo de trigo. Porém, quando se trata de alteração da concentração de sódio, os julgadores preferiram os pães com adição de 50% de sal de cozinha ou de 100% de sal *light* ($p \leq 0,05$). Quando questionados se gostariam de comprar ou produzir o pão com 50% de farelo de trigo e sal *light*, observou-se uma intenção de compra e/ou produção de 96%. Nas análises físico-químicas os pães apresentaram variações nos teores de: umidade (28,46% e 29,75%), cinzas (1,61% a 2,56%), proteína bruta (10% a 10,34%), lipídeos (5,47% e 6,08%), carboidratos (40,86% e 41,54%) e fibras alimentares (11,57% a 11,69%). Uma porção de 50g de pão elaborado com 50% de farelo de trigo pode ser considerado como um pão com alto teor de fibras contendo 5,82g de fibras/porção, e a formulação isenta de sal adicionado, com 50% de sal e com substituição total por sal *light*, apresentaram 3,52mg, 101,56mg e 61,21mg/porção, respectivamente, consideradas com baixo teor de sódio. Desta forma pode se considerar que o presente estudo atingiu seu objetivo, pois os pães com 50% de farelo de trigo em substituição da farinha de trigo e com diferentes concentrações de sal de cozinha e sal *light* apresentaram resultados satisfatórios em todos os quesitos, ou seja, nos aspectos microbiológicos, sensoriais e bromatológicos.

Palavras-chave: diabetes. hipertensão. análise sensorial .