

DESENVOLVIMENTO DE PÃO INTEGRAL COM RESÍDUO DA FABRICAÇÃO DE CERVEJA

Resumo Simples

Jéssica Dall Agnol¹

Letícia Capelezzo²

Caroline Tombini³

Janayna Sander Godoy⁴

Sideney Becker Onofre⁵

Josiane M.M. Mello⁶

Francieli Dalcanton⁷

Fundamentação/Introdução: A indústria alimentícia vem utilizando fontes vegetais e frutas com o intuito de fornecer produtos mais saudáveis e ricos em fibras ao mercado consumidor, em consequência, resíduos tem se tornado recursos alternativos para a fabricação de novos produtos. Um dos resíduos cervejeiros, o bagaço de malte, pode enriquecer nutricionalmente os alimentos, desta maneira, adicionar este resíduo a um produto pode aumentar seu valor nutricional. Além de gerar menos impacto para o meio ambiente e menos custos para a indústria. **Objetivos:** Esta pesquisa objetivou produzir um pão adicionado de bagaço de malte, oriundo do resíduo de cerveja tipo Porter. **Delineamento e Métodos:** Foram realizadas análises quantitativas e experimentais neste estudo. Primeiramente foram testadas diferentes formulações para o pão e após a definição da formulação ideal, realizou-se as caracterizações de pH, umidade, resíduo mineral (cinzas) e lipídios. As análises foram realizadas em triplicata. O resíduo de malte foi doado de uma cervejaria da região Oeste de Santa Catarina. **Resultados e Discussão:** A formulação ideal do pão foi bagaço de malte Porter (250 g), sal (5,47 g), leite integral (85,67 g), açúcar mascavo (23,20 g), ovos (33,33 g), óleo de coco (8,48 g), farinha integral (400 g) e fermento (15 g). O produto pronto apresentou na sua formulação aproximadamente 30,4% de bagaço de malte com pH de $6,57 \pm 0,01$, $3,21 \pm 0,11$ % de cinzas, $2,54 \pm 0,21$ % de lipídios e $33,96 \pm 1,54$ % de umidade. Os resultados encontrados neste estudos estão de acordo com outros estudos apresentados na literatura. **Conclusões/Considerações Finais:** A partir dos resultados obtidos, percebe-se que o pão apresentou um resultado esperado entre as caracterizações desenvolvidas até o momento, o que viabiliza a aplicação futura do produto ao consumidor. Com o desenvolvimento de um pão integral adicionado de bagaço de malte, pode-se agregar valor ao subproduto da indústria de cerveja, e dessa forma, é possível diferenciar um produto alimentício já existente, além de incluir um produto mais saudável a alimentação humana. Nesta pesquisa ainda serão realizadas outras análises, como de fibras e proteínas, para completar a composição centesimal, além da análise sensorial.

Palavras-chaves: Resíduo cervejeiro. Malte. Pão integral.

1 Acadêmica de Engenharia de Alimentos, Unochapecó, jessicadallagnol@unochapeco.edu.br
2 Acadêmica de Engenharia de Alimentos Unochapecó, leti_capelezzo@unochapeco.edu.br
3 Mestranda, Unochapecó, caroline.tombini@unochapeco.edu.br
4 Mestranda, Unochapecó, jgodoy@unochapeco.edu.br
5 Doutor, Unochapecó, beckerside@unochapeco.edu.br
6 Doutora, Unochapecó, josimello@unochapeco.edu.br
7 Doutora, Unochapecó, fdalcanton@unochapeco.edu.br