Engenharia de Alimentos

FARINHAS NÃO CONVENCIONAIS UTILIZADAS NA PANIFICAÇÃO EM SUBSTITUIÇÃO À FARINHA DE TRIGO: UMA REVISÃO.

JONATAS HENRIQUE GUIMARAES BRAGA - 11º período de Engenharia de Alimentos, DCA, Bolsista PIBIC/UFLA.

JOELMA PEREIRA - Orientadora DCA, UFLA - - Orientador(a)

Resumo

O objetivo desse estudo é uma revisão bibliográfica com foco em farinhas não convencionais usadas em substituição à farinha de trigo na panificação. Para reunir as informações necessárias para esse estudo, foram utilizadas plataformas de pesquisa como Google Acadêmico e Periódicos Capes. Por meio dessa pesquisa, foram encontrados diversos resultados sobre farinhas não convencionais, cada um desses estudos apresentou dados positivos com relação ao valor nutricional ou sensorial ou de vida útil do produto. Um estudo realizado em 2015, utilizou 7,8 g de farinha de chia em 100 g de farinha de trigo na produção de pão. Foi verificado um aumento significativo no teor de fibras e um decréscimo de gordura vegetal. Outro estudo de 2019, adicionou 20 g de farinha de grão de bico fermentada em 100 g de farinha de trigo, para produção de pão. Com essa adição, foi identificada melhoria sensorial no sabor e aumento da vida útil do pão. Em 2011, um estudo, produziu pão com 10 g de farinha de banana fermentada. Os teores de fibra bruta, cinza, ferro e zinco tiveram um aumento significativo. Os três estudos citados acima, passaram por testes sensoriais, tendo aceitação e gostos aceitáveis. Por meio dos estudos citados, é possível observar que a substituição de parte da farinha de trigo por farinhas não convencionais, propiciam aumento na qualidade nutricional e sensorial do pão. Esses benefícios são interessantes para o setor alimentício, pois saudabilidade e qualidade sensorial dos alimentos são fatores de grande importância para o consumidor final dos produtos de panificação.

Palavras-Chave: Enriquecimento nutricional, Segurança Alimentar, Qualidade Sensorial.
Instituição de Fomento: Universidade Federal de Lavras

Link do pitch: https://youtu.be/26F5SnZ7baY