

ELABORAÇÃO, ACEITABILIDADE E COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE UM PÃO ELABORADO COM A FARINHA DE MACAÚBA.

Glaucaia Alves de Oliveira¹; Juliana Cantalino dos Santos²; Milka de Carvalho Azevedo³

¹ Aluna do Curso Superior em Química do IF Sertão-PE, Campus Ouricuri, glaucia.alves.oliveira@gmail.com.

² Professor(a) do Curso Técnico em Agroindústria do IF Sertão-PE, Campus Ouricuri, juliana.cantalino@ifsertao-pe.edu.br.

³ Professor(a) do Curso Técnico em Agroindústria do IF Sertão-PE, Campus Ouricuri, milka.azevedo@ifsertao-pe.edu.br.

RESUMO

O pão é um produto bastante popular no Brasil, com consumo per capita de 27 kg por ano, consumido na forma de lanche ou mesmo junto com as refeições. Considerada a palmeira de maior dispersão no Brasil, a espécie *A. aculeata* possui povoamentos naturais em quase todo território nacional. Suas maiores concentrações estão localizadas em Minas Gerais, Goiás, Mato Grosso e Mato Grosso do Sul, sendo amplamente dispersas em áreas de Cerrado. No Brasil, essa palmeira é conhecida por diferentes nomes: bocaiuva, chiclete-de-baiano, coco-baboso, coco-de-espinho, macaúba, macaíba, macaúba. O endocarpo dos frutos da macaúba é fortemente aderido à polpa (mesocarpo), com parede enegrecida e a amêndoa oleaginosa, comestível e revestida de uma fina camada de tegumento. Considerando que a composição química de uma matéria-prima é fator primordial para sua qualidade nutricional, o fruto da bocaiuva vem apresentando crescente interesse industrial, já que se pode explorar tanto a polpa como a amêndoa. As amêndoas apresentam alto teor de lipídios (51,7%), proteínas (17,6%) e fibras (15,8%). A polpa e a farinha de bocaiuva possuem grande mercado potencial, inclusive para outros estados do Brasil, podendo ser usadas em vitaminas, fabricação do sorvete, bolos e pães, agregando maior valor nutritivo à merenda escolar, pois são também produtos ricos em cálcio e potássio. Desta forma o presente estudo objetivou a formulação de um pão elaborada com a farinha da macaúba, determinando sua aceitabilidade e composição centesimal. A composição centesimal dos produtos elaborados foi realizada no Laboratório de Química do IF Sertão PE Campus Petrolina Industrial. As amostras foram analisadas em triplicata para as determinações dos teores de umidade (012/IV), cinzas (018/IV), proteínas (285/IV), lipídios totais (032/IV) e carboidratos de acordo com as Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz (IAL, 2004). Para a obtenção dos resultados da análise sensorial, utilizou-se uma escala hedônica de 1 a 9 pontos quanto aos atributos: sabor, cor, maciez. Quanto à intenção de compra utilizou uma escala nominal de cinco pontos no qual o ponto inferior era certamente não compraria e o superior certamente compraria. A análise ocorreu no laboratório de agroindústria com a participação de 30 pessoas dentre alunos e funcionários do IF Sertão PE Campus Ouricuri. As médias do pão sem a adição de macaúba apresentou o conceito de aceitação entre gostei moderadamente a gostei muito. Já a amostra de pão com a farinha de macaúba apresentou uma aceitação entre gostei ligeiramente a nem gostei/nem desgostei, com exceção quanto ao atributo maciez que apresentou uma aceitabilidade maior. Considera-se uma amostra como boa aceitação quando apresenta índice de aceitabilidade maior ou igual a 70%, as amostras de pão de macaúba foram reprovadas quanto ao sabor e a cor, sendo aprovada apenas no atributo maciez. As amostras do pão sem a macaúba foram todas bem aceitas quanto aos atributos avaliados. Para avaliação da intenção de compra mais de 90% dos avaliadores comprariam o pão com apenas farinha de trigo e apenas 48,4% afirmaram que comprariam o pão de macaúba. O pão de macaúba apresentou 74,4% de umidade e 9,9% de lipídios enquanto o pão de farinha de trigo apresentou 69,4% de umidade e 5,7% de lipídios. O produto desenvolvido tem apresentado características sensoriais satisfatórias para agregar valor à nutrição humana. A aplicação em diferentes formulações do pão obteve satisfatória aprovação, através de análise sensorial, demonstrando o potencial de aplicação da farinha em produtos alimentícios. Ressalte-se que as condições de processamento aqui propostas são de baixo custo e acessível ao pequeno produtor, tornando-se uma alternativa interessante também para cooperativas.

Palavras-chave: Macaúba, bromatologia, aceitabilidade.