

Desenvolvimento de produto de panificação para celíacos acrescido de fibras alimentares

Autor: Alessandro Hippler Roque

Orientador: Flávia Santos Twardowski Pinto;

Nível: Ensino Médio Técnico

Categoria: Pesquisa

Resumo:

O pão é uma das bases da alimentação brasileira, o que se confirma através de pesquisa que afirma que o consumo per capita de pães no Brasil é de 33,5 kg/ano. Entretanto, a qualidade deste produto depende da presença de glúten, proteína encontrada em cereais como trigo, aveia, cevada e centeio, que em um crescente número de pessoas acarreta uma desordem sistêmica autoimune, chamada Doença Celíaca. Como o tratamento para essa doença consiste numa dieta isenta de glúten, tais pessoas podem ter uma ingestão de nutrientes, especialmente fibras, menor do que pessoas com dietas tradicionais. Portanto, o objetivo deste trabalho foi propor o desenvolvimento de um produto de panificação acrescido de fibras alimentares com palatabilidade agradável utilizando-se de insumos provenientes de subprodutos agroindustriais oriundos da região do litoral norte do Rio Grande do Sul para portadores da Doença Celíaca. Foram testados diversos insumos a fim de encontrar os mais adequados para o desenvolvimento do produto, sendo que os testes contendo farinha da casca do abacaxi (FCA), farinha da banana verde (FBV) e polvilho foram melhores aceitos pelos assessores sensoriais. Dessa forma, foi realizado um planejamento fatorial 2^3 com Metodologia de Superfície de Resposta a fim de avaliar as variáveis FCA, FBV e polvilho no desenvolvimento dos produtos. Os produtos desenvolvidos foram avaliados por assessores sensoriais através do método de escala hedônica com referência estruturada de nove pontos, onde a referência foi o produto melhor aceito em testes preliminares. A Análise de Variância foi utilizada para avaliar a significância do modelo proposto a 95% de confiança. O produto melhor aceito estatisticamente contém 8,6% de fibra, sendo considerado segundo a ANVISA um alimento com alto teor de fibras, também sendo 170% mais barato que o produto similar com menor preço encontrado no mercado.