

## D. Ciências da Saúde - 6. Nutrição - 2. Dietética

### UTILIZAÇÃO DO FEIJÃO NA ELABORAÇÃO DE PÃO E AVALIAÇÃO DA ACEITAÇÃO SENSORIAL

Manuela Santana Brito <sup>1</sup>

Jaqueline Passos Carneiro Santana <sup>2</sup>

Isadora Balsini Lucio <sup>3</sup>

1. Nutrição - UFRB - autora

2. Nutrição - UFRB - autora

3. Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> - Nutrição - CCS - UFRB - Orientadora

#### INTRODUÇÃO:

O feijão é uma leguminosa não-oleaginosa que possui quantidades significativas de proteínas, calorias, ácidos graxos insaturados, fibra alimentar, vitaminas e minerais. Contudo as suas proteínas são de baixo valor biológico e dessa forma recomenda-se complementar sua ingestão com cereais. Um exemplo desta complementação protéica é o uso do feijão associado ao trigo. O feijão é a principal fonte de proteína na alimentação brasileira, substituindo muitas vezes a proteína de origem animal considerada de alto custo e estima-se um consumo per capita de 16kg/ano. Entretanto, seu consumo não tem sido valorizado o suficiente devido a uma maior disponibilidade de alimentos novos. Pão é o produto obtido pela cocção de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água. O presente trabalho teve como princípio a utilização do feijão no pão para o incorporamento de uma importante fonte protéica na dieta humana. O objetivo deste trabalho foi desenvolver um pão que contenha feijão, avaliar a aceitabilidade do produto, descrever o tipo de embalagem que conserve as características sensoriais e nutricionais do produto e desenvolver a rotulagem nutricional do pão.

#### METODOLOGIA:

Desenvolveu-se, no presente trabalho a receita de um pão de feijão em condições semelhantes às domésticas. Para tanto, misturou-se inicialmente, os ingredientes secos: farinha de trigo (110g), farinha de feijão (27g), sal (1g), açúcar (6g) e fermento (1,83g), e em seguida, acrescentou-se a margarina (13g) e feijão cozido picado (15g). Após adicionar 60mL de água morna fez-se a homogeneização da massa. Sovou-se a massa por 15 minutos, após uma hora de descanso, moldou-se os pães. Posteriormente, os pães foram ao forno por 20 minutos. A embalagem deveria atender a requisitos como: impedir a entrada de O<sub>2</sub>, a umidade, a perda de substâncias voláteis e processos de rancificação de gordura. A rotulagem nutricional foi de acordo às regras estabelecidas pela ANVISA. A análise sensorial consistiu de 31 provadores não-treinados onde se aplicou o teste de aceitação utilizando uma escala hedônica que variava de 1 a 9, onde o produto para ser aceito sensorialmente deveria obter média maior que 7.

#### RESULTADOS:

O pão apresentou uma textura levemente macia, sabor e aroma acentuado, crosta macia e com pouca coloração. A embalagem mais apropriada para o pão é a de polipropileno, pois por sua transparência e brilho é utilizado para o acondicionamento de produtos de panificação e de confeitaria, constituindo uma importante barreira ao oxigênio e à umidade. Ao se obter a rotulagem nutricional do pão de feijão, observou-se que o mesmo apresentou um baixo valor energético (79kcal) e 2,3g de proteínas a cada 20g de pão associadas a adição de feijão. O que evidencia a possibilidade de adicionar melhorias nutricionais em um produto consumido em larga escala, já que quando comparado aos pães tradicionais percebeu-se um relativo aumento na quantidade de proteína, além de um baixo valor energético. Na análise sensorial obteve-se após o cálculo da média aritmética os seguintes valores para os atributos: aparência 7,3; sabor 5,9; textura 5,7; odor 5,9; e avaliação global 6,8. Dessa forma o pão de feijão teve baixa aceitação em alguns atributos. A aparência do pão e a avaliação global tiveram grande aceitação,

entretanto é preciso melhorar as características finais do produto relacionadas com textura e sabor. Este fato foi confirmado pelos comentários dos provadores em geral.

### **CONCLUSÃO:**

O pão de feijão é uma preparação com características nutricionais que trazem benefícios adicionais, pois o feijão é uma importante fonte protéica na alimentação brasileira. Todavia, para este ser melhor aceito, deve ser melhorada sua maciez e textura que são características próprias do pão em geral. A embalagem é importante para proteger, preservar o produto e atuar como veículo de comunicação entre produtores e consumidores quando transmite as informações nutricionais do produto a ser consumido.

Palavras-chave: leguminosas, panificação, rotulagem.