

Desenvolvimento de pão fonte de fibras enriquecido com farinha de cultivares de feijão-caupi [*Vigna unguiculata* (L.) Walp.]

Development of bread, source of fiber, enriched with flour of cowpea cultivars [*Vigna unguiculata* (L.) Walp.]

Ana Paula de Melo Simplício⁽¹⁾, Marcelo Antônio Morgano⁽²⁾, Regilda Saraiva dos Reis Moreira-Araújo⁽³⁾ e Kaesel Jackson Damasceno-Silva⁽⁴⁾

⁽¹⁾ Faculdade de Ciências e Tecnologia do Maranhão - FACEMA, Rua Aarão Reis, 1000. Centro. Caxias, MA. CEP 65602-060 E-mail: anapaulamsim@hotmail.com

⁽²⁾ Instituto de Tecnologia de Alimentos, Universidade de Campinas, Campinas, SP. CEP 13083-970 E-mail: morgano@ital.sp.gov.br

⁽³⁾ Universidade Federal do Piauí, Departamento de Nutrição, Teresina, PI. CEP 64049-550. E-mail: regilda@ufpi.edu.br

⁽⁴⁾ Embrapa Meio-Norte, Av. Duque de Caxias, 5650, Teresina, PI. CEP: 64006-220. E-mail: kaesel.damasceno@embrapa.br

O feijão-caupi [*Vigna unguiculata* L. Walp.] é uma cultura importante socioeconomicamente, fonte de proteínas e carboidratos, com razoável teor de fibras alimentares, vitaminas do complexo B, minerais, polifenóis e baixa quantidade de lipídios. A composição química desta leguminosa vem sendo incrementada por meio de melhoramento genético, destacando-se a biofortificação, proporcionando interesse no desenvolvimento de outras formas de consumo do feijão-caupi. Pães são produtos que contêm matérias-primas ricas basicamente em carboidratos, provocando problemas nutricionais, como a desnutrição energético-proteica. Portanto, uma alternativa seria o enriquecimento dos pães com a utilização de farinhas de feijão-caupi. Portanto, objetivou-se elaborar um pão integral enriquecido com farinhas de cultivares biofortificadas de feijão-caupi. Foram utilizadas farinhas de duas cultivares: BRS Tumucumaque e BRS Aracê, em concentrações de 15%, 25% e 35% de FFC (Farinha de feijão-caupi) em substituição a farinha de trigo integral. As análises sensoriais de aceitação e preferência revelaram que pães, de ambas cultivares com 25% de FFC, apresentaram aceitação superior a 70%. Na análise da composição química dos pães, destacam-se os teores de proteínas (13,44g/100g e 12,83g/100g para pães BRS Aracê e BRS Tumucumaque, respectivamente). Os teores de cinzas e minerais como o Fe, P, Mn e K também foram consideráveis. Os pães apresentaram vida de prateleira média de três dias sob temperatura ambiente e 12 dias sob refrigeração. Os pães da cultivar BRS Aracê destacaram-se quanto a aceitação e a composição química. Os pães enriquecidos caracterizaram-se como fontes de proteínas, de fibras e ricos em minerais, em especial, ferro, zinco, magnésio e fósforo.

Palavras-chave: desenvolvimento de produtos, análise sensorial, composição química.

Agradecimentos: Ao CNPq – Edital Universal (Processo nº 482292/2011-3), PROCAD/CASADINHO (Processo nº 552239/2011-9) e PQ 10/2012 (Proc. 301939/2012-8). À CAPES pela bolsa de Pós-Graduação concedida.