

EFEITO DA INCORPORAÇÃO DE FARINHAS DE CEVADA SOBRE AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS E DE QUALIDADE DO PÃO DE FORMA.

FUKE, G. (1); BORTOLOTTI, C. M. (2); NOVACK, M. M. E. (2);

ZIMMERMANN, A. M. (2); NÖRNBERG, J. L. (3); MINELLA, E. (4)

(1) Doutoranda no Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia dos Alimentos (PPGCTA) da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM) - Santa Maria, RS, Brasil. Bolsista CAPES. (2) Mestranda no PPGCTA da UFSM. Bolsista CAPES. (3) Professor Adjunto do Departamento de Tecnologia e Ciência dos Alimentos (DCTA) da UFSM. Bolsista de Produtividade em Pesquisa do CNPq (PQ2). (4) Embrapa Trigo Passo Fundo, RS. E-mail: gifuke@yahoo.com.br

Embora menos comum em produtos alimentares que outros cereais, a cevada é uma excelente fonte de fibra alimentar, incluindo fibra solúvel. Estas propriedades atribuídas à cevada, principalmente devido às beta-glucanas presentes na fração solúvel, têm despertado o interesse a respeito de sua utilização na alimentação humana. Os efeitos da substituição da farinha de trigo por farinhas de cevada sobre as características sensoriais e de qualidade do pão de forma foram estudados. A farinha de cevada (FC) e farinha de cevada integral (FCI) foram adicionadas à farinha de trigo (FT) e farinha de trigo integral (FTI), respectivamente, nas proporções de 0, 10, 20, 30 e 40% de substituição cada. Os pães elaborados foram avaliados quanto à composição química, volume específico, coloração, textura, propriedades físicas, aceitabilidade dos consumidores e parâmetros de qualidade (escore de pontos). Os pães resultantes mantiveram as propriedades nutricionais e os teores de fibra alimentar e a absorção de água na massa foram aumentados. O volume e a cor diminuíram enquanto que a textura aumentou com o incremento de FC e FCI. Níveis de substituição de até 30% apresentaram qualidade de panificação desejável e todos os pães foram bem aceitos pelos consumidores.

Palavras-chave: farinha de trigo, fibra alimentar, análise sensorial.