



16, 17 e 18 de novembro de 2016.
Campina Grande, Paraíba, Brasil

DESENVOLVIMENTO DE PÃO DE FORMA CONTENDO FARINHA MISTA DE MARACUJÁ E JABUTICABA

Jamilly Salustiano Ferreira¹, Julice Dutra Lopes²

RESUMO

A demanda por alimentos nutritivos vem crescendo mundialmente e o aproveitamento de alimentos em sua forma integral vem se destacando nos últimos anos como uma alternativa para o enriquecimento nutricional, bem como a utilização de cascas, talos e folhas. Em virtude disso, esse trabalho teve por objetivo produzir farinha do albedo do maracujá amarelo (FAM) e da casca da jabuticaba (FCJ), desenvolver pães tipo forma enriquecidos com essas farinhas e caracterizar estes produtos quanto as suas propriedades físicas e químicas. Foram elaboradas quatro formulações de pães, sendo uma formulação padrão, sem adição das farinhas (F1), e três formulações substituindo-se parcialmente a farinha de trigo por percentuais da FAM - 5% (F2), 10% (F3) e 15% (F4) e todas com adição de 2% de FCJ. Os pães elaborados com essas farinhas apresentaram alto teor de fibra bruta e concentrações de antocianinas totais. Esses resultados indicam o potencial de uso dessas farinhas no enriquecimento de alimentos com fibras e compostos antioxidantes.

Palavras-chave: *Paciflora edulis f. Flavicarpa*, *Myrciaria cauliflora* Berg, Alimento funcional.

¹Graduanda em Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Engenharia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: jamillysalustiano@gmail.com

²Engenheira de Alimentos – UFPB. Doutora, Unidade Acadêmica de Engenharia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: julicedl@gmail.com



16, 17 e 18 de novembro de 2016.
Campina Grande, Paraíba, Brasil

DEVELOPMENT OF BREAD CONTAINING MIXED FLOUR OF PASSION FRUIT AND JABUTICABA

ABSTRACT

The demand for nutritious foods is growing worldwide and the utilization of food in their entirety has been highlighted in recent years as an alternative for nutritional enrichment as well as the use of bark, stems, and leaves. Because of this, the objective of this work was to produce flour of yellow passion fruit peel (FAM) and flour jabuticaba peel (FCJ), develop loaf breads enriched with these flours and characterize these products as their physical and chemical properties. Four formulations of breads were developed, with a standard formulation without addition of flours (F1), and three formulations partially replacing the wheat flour by percentage of FAM - 5% (F2), 10% (F3) and 15% (F4) and all with added 2% of FJC. Breads made with these flours presented high crude fiber content and anthocyanin concentrations. These results indicate the potential use of these flours in the enrichment of food with fiber and antioxidant compounds.

Keywords: *Paciflora edulis f. Flavicarpa*, *Myrciaria cauliflora* Berg, Functional food.