



## **FITOTERÁPICOS NO ENRIQUECIMENTO DE PÃES COM PROPRIEDADES FUNCIONAIS**

Elaine Juliane da Costa Silva<sup>1</sup>, D.Sc. Osvaldo Soares da Silva<sup>2</sup>

### **RESUMO**

No Brasil o pão está inserido em vários cardápios, o qual pode ser enriquecido com outros produtos para oferecer nutrientes e componentes especiais. Este trabalho teve como objetivo elaborar, caracterizar e aplicar a farinha do Mastruz (*Chenopodium ambrosioides* L.) e da hortelã *Mentha x villosa* L. como matéria-prima enriquecedora na produção de pães com propriedades funcionais. Foram elaborados pães com a adição das farinhas de mastruz e de hortelã e amostra padrão sem adição das farinhas elaboradas, em seguida realizou-se análises físico-químicas para determinação de potencial hidrogeniônico (pH), Acidez Total Titulável (ATT) (%), teor de umidade (%), Teor de Cinzas (%), conteúdo lipídico total (%), proteínas (%) e fibras (%). Em relação à composição físico-química pode-se observar que as amostras das farinhas de mastruz e de hortelã apresentaram teores de lipídios e proteínas, relativamente inferiores a amostra padrão. Quanto as características microbiológicas as mesmas apresentaram valores aceitáveis para o consumo humano. Desta forma, entende-se que a adição das farinhas de mastruz e de hortelã em formulações de pão francês mostrou ser viável tecnicamente. Com isso, considerando os aspectos nutricionais, tecnológicos e sensoriais pode-se recomendar a substituição parcial da farinha de trigo integral por farinha de mastruz ou de hortelã.

**Palavras-chave:** *Chenopodium ambrosioides* L., *Mentha x villosa* L., tecnologia.

<sup>1</sup>Aluna de Engenharia de Alimentos, UATA, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: elainejuliane300308@gmail.com.

<sup>2</sup>Doutor, Professor adjunto IV, UATA, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: osvaldo@ccta.ufcg.edu.br.

## **PHYTOTHERAPIES IN THE ENRICHMENT OF BREADS WITH FUNCTIONAL PROPERTIES**

### **ABSTRACT**

In Brazil the bread is inserted in several menus, which can be enriched with other products to offer nutrients and special components. The objective of this work was to elaborate, characterize and apply Mastruz (*Chenopodium ambrosioides* L.) and mint *Mentha x villosa* L. flour as an enriching raw material for the production of breads with functional properties. The samples were prepared with the addition of the mastruz and mint flours and standard sample without the addition of the processed flours, followed by physical-chemical analysis to determine the hydrogenation potential (pH), Titratable Total Acidity (ATT) (%), Moisture content (%), ash content (%), total lipid content (%), proteins (%) and fibers (%). In relation to the physico-chemical composition, it can be observed that the samples of the mastruz and mint flour had lipid and protein contents, relatively lower than the standard sample. The microbiological characteristics of the seeds presented acceptable values for human consumption. In this way, it is understood that the addition of mash and mint flours to French bread formulations has proved to be technically feasible. Therefore, considering the nutritional, technological and sensorial aspects, one can recommend the partial substitution of whole wheat flour for mashed or mint flour.

**Keywords:** *Chenopodium ambrosioides* L., *Mentha x villosa* L., technology.