

DESENVOLVIMENTO E COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DE PÃO FRANCÊS ENRIQUECIDO COM PROTEÍNA DA SOJA E FIBRA ALIMENTAR

Cadioli, MGB¹; Marciano, E¹; Garbelotti, ML¹; Rodas, MAB¹

Instituto Adolfo Lutz¹ - Av. Dr. Arnaldo, 355, Cerqueira César, 01246-902, São Paulo, SP
- FAX: (11) 3085-3505 - E-mail: marcadioli@hotmail.com

A produção de pães enriquecidos melhorou muito com o conseqüente crescimento da indústria panificadora. O emprego de isolado protéico de soja (IPS) pela indústria está associado à presença de componentes como as frações glicina e beta-conglicina e por conter pelo menos 90% de proteínas, livres de lipídios e carboidratos. A povidexose é uma fibra alimentar solúvel utilizada como ingrediente estável e funcional, além de fornecer 1kcal/g comparada a 4kcal/g da sacarose. O objetivo do trabalho foi elaborar duas fórmulas básicas de pão Francês, com e sem a adição de IPS e povidexose, em parte de farinha de trigo, estudando a adequação de preparo e a composição nutricional. O processamento dos pães foi segundo SILVA *et al.* (2003) e os métodos físico-químicos de análise segundo IAL (2005). Foi realizada avaliação estatística dos resultados obtidos através do Teste *T de Student* (a 5% de probabilidade). As composições nutricionais, respectivamente para o pão Francês tradicional e enriquecido, foram o seguinte: umidade (26,37 e 37,53g%); cinzas (1,57 e 1,23g%); lipídios (2,96 e 2,33g%); proteínas (9,35 e 15,07g%) e fibra alimentar (2,70 e 5,40g%). Os resultados indicaram que o pão acrescido de IPS e povidexose pode ser considerado rico em proteína fornecendo 30% da IDR conforme prescreve a Portaria nº 31/1998 e fonte de fibra alimentar conforme menciona a Portaria nº 27/1998, do Ministério da Saúde. O resultado teórico do valor de fibra alimentar confirma o valor descrito na Tabela de Composição de Alimentos para pão Francês (2,80g%), segundo PHILIPPI (2001). Conclui-se que o pão formulado enriquecido de proteína da soja e fibra prebiótica povidexose pode agregar importantes valores nutricionais e funcionais benéficas à saúde do consumidor.