**AVALIAÇÃO TECNOLÓGICA DE PÃES ADICIONADOS COM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE POLPA DE BIJUPIRÁ (*Rachycentron canadum*)**

**Palavras-chave**: Pão, bijupirá, proteína

1 INTRODUÇÃO

O abastecimento de nutrientes para a humanidade é um desafio constante. O suprimento de proteínas é um problema vital, tanto em quantidade quanto qualidade. (SILVA e SALAS-MELLADO, 1996). A desnutrição proteica é um problema principalmente nos países em desenvolvimento onde há uma população em aumento que não é acompanhado com o suprimento de proteínas de alta qualidade. Proteínas derivadas de fontes animais, a exemplo dos pescados, são consideradas nutricionalmente superiores àquelas de origem vegetal, pois contém um melhor balanço de aminoácidos essenciais para a dieta (KRISTINSSON e RASCO, 2000). Os produtos de panificação, dentre eles os pães, representam uma fração altamente significativa na produção de alimentos, estando presentes na mesa do consumidor de todas as classes sociais, e constitui uma das principais fontes calóricas da dieta do brasileiro (KAGISHIMA et al., 2001). O teor de proteínas na carne de pescado é alto, de 15 a 20%, e a qualidade destas proteínas está baseada na sua composição de aminoácidos essenciais, com um elevado conteúdo de lisina, apresentando alta digestibilidade da proteína (95%), o que confirma seu alto valor biológico. A adição de proteínas de origem animal aos produtos de panificação pode aumentar o conteúdo proteico, melhorar o equilíbrio dos aminoácidos essenciais e aumentar o valor nutricional destes alimentos. Este trabalho teve como objetivo avaliar tecnologicamente pães adicionados de polpa de bijupirá em diferentes concentrações.

2 MATERIAIS E MÉTODOS

Os pescados foram eviscerados, filetados, despolpados e lavados com água destilada. A polpa resultante foi seca em estufa com circulação forçada de ar à 60oC por 6 horas, triturada, moída, peneirada em malha de 60 mesh armazenada em saco de polietileno em freezer. Foram elaborados pães com adição de 2, 3, 4 e 5% de polpa de bijupirá. A composição proximal dos pães foi realizada de acordo a metodologia da AOAC (1997). As análises de textura foram realizadas utilizando texturômetro TAXT.Plus conforme metodologias da AACC (2000). A determinação de cor dos pães foi realizada em colorímetro Minolta, seguindo o sistema CIELAB.

3 RESULTADOS e DISCUSSÃO

Foi possível obter um considerável aumento no teor de proteinas, umidade e lipídeos de acordo com a substituição de farinha de trigo por polpa de bijupira, em contrapartida foi obtido uma redução de carboidratos e cinzas através da mesma substituição

Na analise de cor foi possível constatar um escurecimento tanto na crosta quando no miolo do pão a medida que farinha de trigo foi substituída por polpa de bijupira em suas diferentes concentrações, conferindo a mudança a diminuição gradativa da luminosidade de acordo com o aumento do teor de polpa de bijupira, alterando a cor do mesmo.

Já nas analises de firmeza foi possível observar o comportamento nas diferentes concentrações da substituição de farinha de trigo por polpa de bijupira, de forma que foi constatado no pão com 3% de polpa uma diminuição da firmeza conferindo uma maior maciez ao contrario dos demais que apresentaram um aumento na firmeza pela substituição da farinha por polpa.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os resultados apresentados são referentes aos testes preliminares e fazem parte de uma tese de doutorado. Considerando os valores apresentados, percebe-se que quanto maior a adição de polpa de pescado ao pão, mais alteradas ficam as características tecnológicas dos mesmos, aumentando a firmeza e modificando a cor.

REFERÊNCIAS

FAO. Food and Agriculture Organization. Fishery Department, Fishery Information, Data and Statistic Unit. FishStat Plus version 2.3.2000, Rome, Italy. 2009.

KAJISHIMA, S.; PUMAR, M.; GERMAN, R. Boletim do CEPPA, 19 (2) 2001.

KRISTINSSON, H. G; RASCO, B. A.; Fish protein hydrolysates: production, biochemical, and functional properties. Crit Ver Food Sci Nutr. Jan; 40 (1):43-81, 2000.

PIZZINATTO, A.; CAMPAGNOLLI, D. M. F. Avaliação tecnológica de produtos derivados da farinha de trigo. Campinas: Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL), 1993.

SILVA, S. B., MELLADO, M. M. S. Elaboração e avaliação de um biscoito de chocolate enriquecido com sangue de bovino. Vetor Revista de Ciências Exatas e Engenharias, Rio Grande (RS), v. 6, p. 51-61, 1996.