

Abstract: 3.º Simpósio em Produção e Transformação de Alimentos

Pão: o tradicional *versus* “novas” formulações

M. F. Pessoa¹, V. Ribeiro^{1,2}, F. Lidon¹, F. Reboredo¹

¹GeoBioTec, Departamento de Ciências da Terra, Faculdade de Ciências e Tecnologia, Universidade Nova de Lisboa, Quinta da Torre, 2829-516 Caparica, Portugal

²Escola Superior de Saúde de Leiria, Instituto Politécnico de Leiria, Campus 2 – Morro do Lena, Alto do Vieiro – Apartado 4137, 2411-901 Leiria, Portugal

Citation: Pessoa, M.F., Ribeiro, V., Lidon, F. & Reboredo, F. (2017). Pão: o tradicional *versus* “novas” formulações. *Res Net Health* 3, spta14.

Received: 22nd May 2017

Accepted: 2nd June 2017

Published: 30th December 2017

Copyright: This is an open access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original author and source are credited.

Corresponding Author:

Fernanda Pessoa
mfgp@fct.unl.pt

Abstract

O pão, do latim “*pane*”, é um produto alimentar que resulta da mistura de farinha de trigo ou outras, água e sal, com adição (pão levedado) ou não (pão ázimo) de levedura (*Saccharomyces cerevisiae*) ou fermento (bicarbonato de sódio), formando uma massa com uma consistência elástica, à qual é possível dar-lhe várias formas seguido de um processo de cozedura. Faz parte da dieta da maioria da população mundial e estima-se ser um dos produtos alimentares mais antigos. As razões para este sucesso, prendem-se com o facto de ser um alimento de baixo custo (acessível a todas as classes sociais), de fácil digestão (o que o torna como um alimento transversal quer na idade quer no estado de saúde do indivíduo), de fácil conservação, muito rico nutricionalmente e também de uma ampla versatilidade gastronómica.

Nesta brevíssima comunicação, dar-se-á a conhecer a composição de diversas formulações (à base de farinha de trigo) com cariz artesanal, às quais se associam o perfil nutricional, organoléptico e eventualmente funcional. A farinha de trigo artesanal foi proveniente da Empresa PaniMafra – Indústria de Panificação Lda. As diferentes formulações tiveram a participação activa de alunos de Licenciatura em Bioquímica da FCT/UNL e da Licenciatura em Dietética da Esslei.

