

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

## Caracterização química e perfil nutricional de um pão com características funcionais

M. Martins<sup>1</sup>, M.F. Pessoa<sup>1</sup>

<sup>1</sup>GeoBioTec, Departamento de Ciências da Terra, Faculdade de Ciências e Tecnologia, Universidade NOVA de Lisboa, 2829-516 Caparica, Portugal

---

**Citation:** Martins, M. & Pessoa, M. F. (2017). Caracterização química e perfil nutricional de um pão com características funcionais. *Res Net Health* 3, spta28.

**Received:** 22<sup>nd</sup> May 2017

**Accepted:** 2<sup>nd</sup> June 2017

**Published:** 30<sup>th</sup> 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

Este projeto foi elaborado com o objetivo de desenvolver um pão com características funcionais superiores às do pão de trigo que é maioritariamente consumido hoje em dia. Foram elaboradas várias combinações de ingredientes, tendo como foco principal o uso de farinha de beterraba e farinha de grão-de-bico devido ao seu interesse nutricional. Caracterizou-se o conteúdo em minerais das matérias-primas e das formulações produzidas utilizando a técnica de *Energy Dispersive X-Ray Fluorescence* (ED-XRF) (em atmosfera de hélio) e determinaram-se ainda os seus teores de humidade e de cinzas. Com vista a aumentar o valor nutricional dos pães desenvolvidos, foram adicionados às formulações vários ingredientes de interesse como sementes de sésamo, papoila, linhaça e ainda nozes, aos quais também se caracterizou o conteúdo em minerais. Dois dos pães elaborados, por serem considerados bem conseguidos, foram sujeitos a uma prova hedónica de aceitação, de modo a apurar se as características dos produtos desenvolvidos corresponderiam às exigências de um consumidor comum e, conseqüentemente, se teriam possível valor de mercado.

