

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

## Desenvolvimento de um Novo Produto Alimentar: Pão com salicórnia e sementes: Caracterização química e perfil nutricional

R. 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, R. & Pessoa, M. F. (2017). Desenvolvimento de um Novo Produto Alimentar: Pão com salicórnia e sementes: Caracterização química e perfil nutricional. *Res Net Health* 3, spta31.

**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 trabalho foi elaborado visando o desenvolvimento de uma nova receita de pão sem adição do sal marinho tradicional.

Foram elaboradas várias combinações de ingredientes, tendo como base farinhas de trigo tradicionais fornecidas pela empresa Pani-Mafra Lda. A caracterização das matérias-primas foi feita recorrendo à técnica de *Energy Dispersive X-Ray Fluorescence* (EDXRF) em atmosfera de Hélio. Foi ainda feita a caracterização colorimétrica das matérias-primas utilizadas, bem como a determinação da humidade das diferentes farinhas. O principal ingrediente utilizado durante este trabalho foi a Salicórnia, planta halófito do género *Salicornia L* (*Chenopodiaceae*) e com elevado valor nutricional. A utilização da salicórnia neste trabalho tem também o intuito de substituir o sal na receita utilizada, visto que esta planta cresce em zonas costeiras e está sujeita a um elevado stress salino, possuindo assim um sabor tipicamente salgado.

Foram desenvolvidos os perfis mineralógicos dos diferentes ingredientes utilizados, de modo a obter-se a receita final: Pão com salicórnia, sementes de papoila e girassol. A semente de papoila é considerada uma fonte de fibras, reduz os níveis de colesterol bem como a possibilidade de desenvolvimento de diabetes do tipo 2; a semente de girassol, é considerada uma excelente fonte de vitamina E (tocoferol) que neutraliza os radicais livres, prevenindo danos oxidativos celulares. Esta atividade anti-inflamatória também tem benefícios no tratamento de condições de asma brônquica, osteoartrite e artrite reumatoide.

Neste trabalho, são discutidos os resultados em função do perfil nutricional mineralógico da formulação mais conseguida. Este pão foi sujeito a uma análise sensorial hedónica de aceitação de modo a apurar-se uma eventual comercialização do produto desenvolvido.

