

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

Viabilidade nutricional de um produto de panificação à base de farelo de trigo

S. Rosa¹, M.F. Pessoa¹

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

Citation: Rosa, S. & Pessoa, M. F. (2017). Viabilidade nutricional de um produto de panificação à base de farelo de trigo. *Res Net Health* 3, spta50.

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

Este projeto teve como objetivo formular um pão cujo ingrediente base é o farelo de trigo e caracterizá-lo a nível nutricional. Foram elaboradas várias formulações de pão utilizando o farelo de trigo, de modo a obter-se uma receita otimizada, a qual foi alvo de uma análise sensorial hedónica de aceitação. As análises efetuadas aos ingredientes e produto acabado foram a cor (utilizando um colorímetro), o perfil mineralógico (recorrendo à difração de raios-X em atmosfera de hélio), teor de humidade e teor de cinzas.

Os resultados obtidos mostram que se obteve uma receita otimizada de pão com farelo de trigo, rica em minerais como ferro e zinco e com interesse de comercialização, face ao controlo (pão branco tradicional).

