

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

Desenvolvimento de um pão à base de farinha de castanha, com adição de alfarroba ou chícharo: Viabilidade nutricional

M. Pereira^{1,2}, B. Subtil^{1,2}, H. Gomes^{1,2}, M.F. Pessoa¹, V. Ribeiro^{1,2}, F. H. Reboredo¹, F. C. Lidon¹

¹GeoBioTec, Departamento de Ciências da Terra, Faculdade de Ciências e Tecnologia, Universidade NOVA de Lisboa, 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: Pereira, M., Subtil, B., Gomes, H. Pessoa, M.F., Ribeiro, V., Reboredo, F.H. & Lidon, F.C. (2017). Desenvolvimento de um pão à base de farinha de castanha, com adição de alfarroba ou chícharo: Viabilidade nutricional. *Res Net Health* 3, spta32.

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:

Fernando Lidon
fjl@fct.unl.pt

Abstract

O Consumidor é cada vez mais exigente e procura novas formulações alimentares em busca de sabores diferentes aos habituais, para “fugir” à rotina do dia-a-dia.

O pão é um produto alimentar muito bem aceite pelo consumidor, mas nem sempre satisfaz em termos nutricionais as necessidades de uma dieta saudável.

Neste projeto, desenvolveram-se várias formulações de pão em que os ingredientes base foram a farinha de trigo e a de castanha. No sentido de enriquecer os produtos finais, adicionou-se ainda alfarroba ou chícharo, para conferir novas propriedades nutricionais e também novos sabores. Para a quantificação dos minerais recorreu-se a técnica de *Energy Dispersive X-Ray Fluorescence* (ED-XRF) (em atmosfera de hélio).

Os resultados são discutidos em função dos perfis mineralógicos das diferentes formulações bem como dos valores resultantes de uma análise sensorial hedónica de aceitação.

