

# Desenvolvimento de formulação de pães elaborados frutos do Cerrado (jatobá e maracujá *Passiflora edulis*)

Duarte, I. A. E. [1]; Madalena, J. O. M. [2]; Costa, Ana Maria [3]

[1] Embrapa Cerrados e Universidade de Brasília; [2] Embrapa Cerrados; [3] Embrapa Cerrados

Contato: José Orlando Madalena - BR 020, Km 18, caixa postal 08223, Embrapa Cerrados, CEP 73310-970. Brasília, DF. duarte.isabella07@gmail.com

Área: Science and Food Technology (CT)

Tipo: Poster

O Cerrado brasileiro apresenta rica biodiversidade, ainda pouco conhecida e explorada pela população dos centros urbanos. Dentre essa diversidade, destaca-se o jatobá, um fruto que fornece uma farinha de sabor característico, rica em açúcares, fibras insolúveis, minerais e compostos antioxidantes. Também do Cerrado, o maracujá azedo, *Passiflora edulis* var. *flavicarpa* Deg, vem sendo utilizado pela indústria na produção de suco. Porém seu subproduto, a casca, rica em fibras alimentares e sais minerais, têm sido descartada por falta de conhecimento das aplicações como alimento. Esse trabalho teve a finalidade de desenvolver pães elaborados com os ingredientes: farinha de jatobá e casca processada de maracujá (massa-base) como forma de valorar e popularizar os produtos do Cerrado e evitar desperdícios. Para tanto, foram desenvolvidas duas formulações a primeira (pão-1) com 10% de farinha de jatobá e a segunda (pão-2) com 15%, ambas contendo massa-base a 15%, sendo o percentual em relação ao total de farinha de trigo utilizada nas formulações. Os pães enriquecidos do tipo "forma", quando comparados aos comercializados, apresentaram mais que o dobro de fibras totais, um melhor perfil lipídico de gorduras mono e poli-insaturadas e quase dez vezes menos sódio que o pão tradicional. Além disso, a porção de 50g mostrou-se fonte de magnésio e potássio. A percepção global de ambas as formulações demonstrou boa aceitação. Isso mostra que o enriquecimento de pães com farinha de jatobá elaborados com massa base de maracujá, além de melhorar o perfil nutricional do produto final, apresenta potencial para ser finalizado em escala industrial.

Palavras-chave: jatobá; maracujá; Formulações pães

Apoio: Convênio Embrapa-Monsanto 02080500500 CNPq 404847/2012-9