

UTILIZAÇÃO DE PRODUTOS NEGLIGENCIADOS PARA PRODUÇÃO DE FARINHAS ALTERNATIVAS AO TRIGO NA PANIFICAÇÃO

Francisca Alcantara^{1,2}, Katia Santiago¹, Lewis Eduardo^{1,2}, Nozalina Fernandes³, Miclay Carvalho^{1,2}

¹Faculdade de Ciência e Tecnologia da Universidade de São Tomé e Príncipe (USTP)

²Centro de Investigação Agronómica e Tecnológica (CIAT) Potó, Madalena, São Tomé

³ONG kuá téla



1. INTRODUÇÃO

Aumento de preço do trigo a nível mundial e a falta de divisa tem condicionado o processo de panificação em São Tomé e Príncipe. Assim, o presente estudo teve como objetivo valorizar os produtos negligenciados para desenvolver farinhas alternativas ao trigo para uso na panificação, bem como avaliar o grau de abrangência e aceitação dos mesmos pela população santomenses.

2. METODOLOGIA

2.2. Procedimento para produção do pão

As farinhas de semente de jaca, casca de banana e de izaquente foram produzidas. Outros ingredientes usados na elaboração de pães foram adquiridos no comércio local. Foram produzidos três tipos de pães nomeadamente: P1 (360g de farinha de casca de banana, 360g de farinha de trigo, 14g de sal, 8g de fermento biológico e 2 chávenas de água); P2 (360g de farinha de izaquente, 360g de farinha de trigo, 14g de sal, 8g de fermento biológico e 2 chávenas de água) e P3 (360g de farinha de sementes de jaca, 360g de farinha de trigo, 14g de sal, 8g de fermento biológico e 2 chávenas de água) (Figura 1).

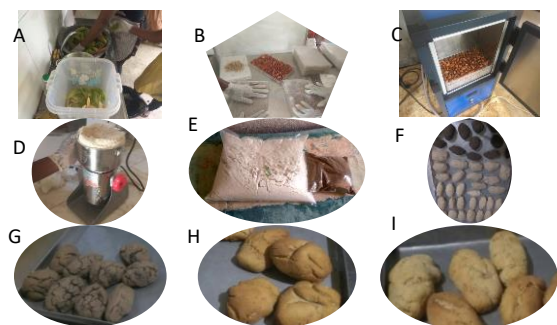


Figura 1. A) Lavagem e desinfecção da matéria prima. B) Preparação de matéria prima para secagem. C) Secagem de matéria prima. D) Produção de farinha. E) Farinha embalada. F) Processo de fermentação. G) Pão de casca de banana. H) Pão de semente de izaquente. I) Pão de semente de Jaca.

2.3. Análise Sensorial

As análises sensoriais foram realizadas na Faculdade de Ciência e Tecnologia, com um total de 28 provadores pertencentes a comunidade escolar (Figura 2). As pessoas deram consentimento verbal para participarem no estudo. Avaliou-se a cor, a aparência, a aroma, o sabor, a textura e a impressão global dos pães por provador, na qual foram atribuídas notas de 1= não gosto e 2= gosto conforme a metodologia descrita por (Sulaeman et al., 2003). A análise dos dados foi efetuada com programa estatístico IBM SPSS Statistics 23.



Figura 2. Avaliação sensorial de pão (P1, P2 e P3) produzidos com farinhas alternativa ao trigo.

3. RESULTADOS

Os resultados mostraram que o pão produzido com a farinha de izaquente (P2) teve melhor aceitação do público ($p=0,001$) quando comparado com pães produzidos com as farinhas de cascas de bananas (P1) e de sementes de jaca (P3) ($p=1,000$). Relativamente a apreciação do aroma e sabor, obteve-se pouca aceitação dos pães P1 e P2.

Tabela 1. Avaliação sensorial de pão produzido com farinha de casca de banana (P1), pão produzido com farinha de izaquente (P2) e pão produzido com farinha de semente de jaca (P3).

Tratamento	Cor	Aparencia	Aroma	Sabor	Textura	Impressão global
	Média ± erro desvio (SE)					
P1	1,8±0,8 ^b	2,0±0,8 ^a	1,4±0,6 ^b	1,3±0,6 ^b	1,8±0,7 ^a	1,3±0,6 ^b
P2	2,5±0,6 ^a	2,3±0,6 ^a	2,1±0,7 ^a	2,3±0,7 ^a	2,0±0,8 ^a	2,3±0,8 ^a
P3	2,0±0,6 ^b	2,0±0,9 ^a	1,5±0,7 ^b	1,5±0,7 ^b	1,7±0,8 ^a	1,5±0,7 ^b

^aMédias seguidas da mesma letra na coluna não são significativamente diferentes pelo teste Tukey HSD ($\alpha=0,05$).

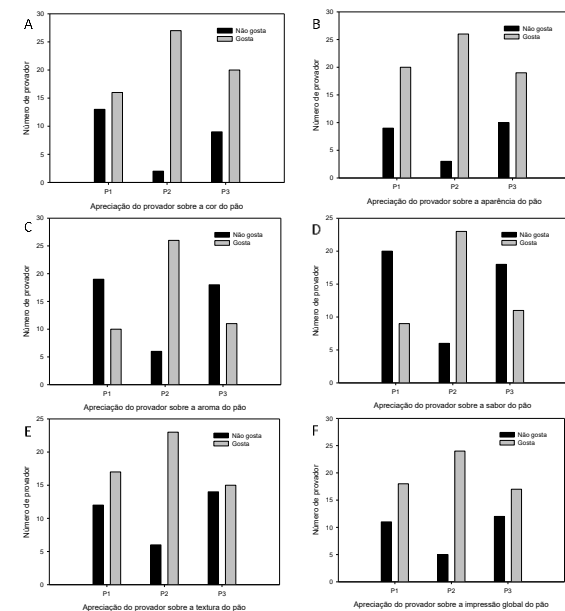


Figura 3. A) Apreciação do provador quanto a cor do pão. B) Apreciação do provador quanto a aparência do pão. C) Apreciação do provador quanto a aroma do pão. D) Apreciação do provador quanto a sabor do pão. E) Apreciação do provador quanto a textura do pão. F) Apreciação do provador quanto a impressão global do pão.

Nota: Pão produzido com farinha de casca de banana (P1), pão produzido com farinha de izaquente (P2) e pão produzido com farinha de semente de jaca (P3).

4. CONCLUSÃO

A utilização de produtos negligenciados para produção de farinha pode ser uma alternativa viável na redução do trigo, bem como gerar rendimento para pequeno agricultor familiar.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICA

Sulaeman, A., Giraud, D. W., Taylo, S. L., & Driskell, J. A. (2003). Values of Deep-Fried Carrot Chuipts During Storage. *International Journal of Food Science and Technology*, 38 (1999), 603-613.