

DESENVOLVIMENTO DE PRODUTO DE PANIFICAÇÃO: PÃO COM SUBSTITUIÇÃO DE CLORETO DE SÓDIO POR CLORETO DE POTÁSSIO E ANÁLISES DE COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E SENSORIAL (APOIO SANTANDER)

Aluna: Géssica Barbara da Silva

Orientadora: Profa. Vanessa Bravo Bernardelli

Curso: Nutrição

Campus: Tatuapé

Introdução: Mundialmente, a tendência à diminuição no consumo de sódio está cada vez maior, porém o pão francês ainda é um alimento que tem grande presença na mesa dos brasileiros. Trabalhos científicos apontam efeito da substituição de cloreto de sódio por cloreto de potássio nesse alimento, cuja unidade com 50 gramas pode conter 300mg de sódio, representando 15% da Ingestão Diária Recomendada (IDR). Objetivo: Desenvolvimento de formulações de pães com inserção de cloreto de potássio em substituição ao cloreto de sódio. Métodos: Foram realizadas análises bromatológicas de umidade, cinzas, proteínas e lipídios e análise sensorial por meio do método de escala hedônica. Dados tratados por meio de estatística descritiva e analítica para correlação, com apresentação de valores correspondentes à média das triplicatas seguidos do desvio padrão. Resultados: As análises físico-químicas apontam quantidades seguras e adequadas de umidade, cinzas, proteínas e lipídios nas formulações testadas. A análise sensorial foi realizada por meio de teste afetivo de aceitação por escala hedônica, por 50 provadores não treinados, em que foi avaliada a impressão global e características organolépticas: cor, sabor, aroma e textura, além da intenção de compra. A amostra referente à atual formulação padrão obteve maiores notas em todos os atributos e 44% da intenção de compra. Conclusão: A substituição de cloreto de sódio por cloreto de potássio aponta resultado satisfatório quando feita de forma parcial. Apesar de a preferência sensorial ter se apresentado maior na formulação padrão, a concentração 70/30 apresentou boa aceitação, além de

não apresentar significativas alterações físico-químicas, o que mostra uma alternativa potencial de redução de sódio na alimentação da população.