

DESENVOLVIMENTO DE MASSA PARA PIZZA, COM ADIÇÃO DE INULINA, PARA OBTENÇÃO DE EFEITO FUNCIONAL BIFIDOGÊNICO E ANÁLISES BROMATOLÓGICAS (APOIO UNIP)

Aluna: Solange de Paula Blessa Tessarin

Orientadora: Profa. Vanessa Bravo Bernardelli

Curso: Nutrição

Campus: Tatuapé

Introdução: A suplementação da dieta com prebióticos pode assegurar aos indivíduos equilíbrio e manutenção da sua saúde e redução de riscos a doenças gastrintestinais, como câncer de cólon, doenças cardiovasculares, osteoporose, entre outras. O prebiótico inulina é um frutano, ou seja, um carboidrato composto de polímeros de frutose linear ou ramificada unidos entre si por ligações $\beta(2-1)$ e a uma glicose terminal. A ligação glicosídica $\beta(2-1)$ não é hidrolisada pelas enzimas digestivas do sistema gastrointestinal superior, chegando intacto ao cólon, tendo ali a função de substrato para bactérias probióticas, como as bifidobactérias, atuando como selecionador dessas bactérias e podendo inibir a multiplicação de microrganismos patogênicos, garantindo a saúde do homem. Pesquisas indicam que o consumo para adultos de 10 g de inulina por dia promove efeito bifidogênico sem surgimento de desconforto desagradável. Segundo divulgado pela ECD Food Service (2014), são consumidas diariamente 1,5 milhão de unidades de pizza por dia, sendo esse dado um indicador da grande aceitabilidade do produto pelo consumidor brasileiro. **Objetivo:** Este trabalho tem como objetivo a elaboração de formulações de massas de pizzas, com adição de inulina, visando à obtenção de efeito bifidogênico. **Métodos:** Serão realizadas análises bromatológicas de umidade, cinzas, proteína e lipídeo de acordo com as normas do Instituto Adolfo Lutz (2008). Os dados serão tratados por meio de estatística descritiva e analítica para correlação de dados com apresentação de valores correspondentes à média das triplicatas seguidos do desvio padrão.

Resultados: Os valores encontrados nas análises bromatológicas apresentam-se em conformidade com os pesquisados nas tabelas de referência utilizadas para comparação, com exceção dos valores referentes à gordura que estão aquém das referidas tabelas, trata-se de um resultado intencional promovido pela não adição de gordura nas formulações com o objetivo de alcançar menor valor energético para o produto alimentício. **Conclusão:** O uso da fibra inulina na preparação de massa de pizza confere qualidades ao produto, tais como: maior teor de umidade, menor valor energético, ao substituir ou reduzir a adição de gordura, conferindo-lhe a maciez propiciada pela mesma, bem como acrescenta benefícios funcionais ao organismo do consumidor, como o efeito bifidogênico, sendo, dessa forma, um excelente nutriente para ser utilizado por pizzarias, afins e também pelo consumidor direto ao produzir sua própria massa de pizza.