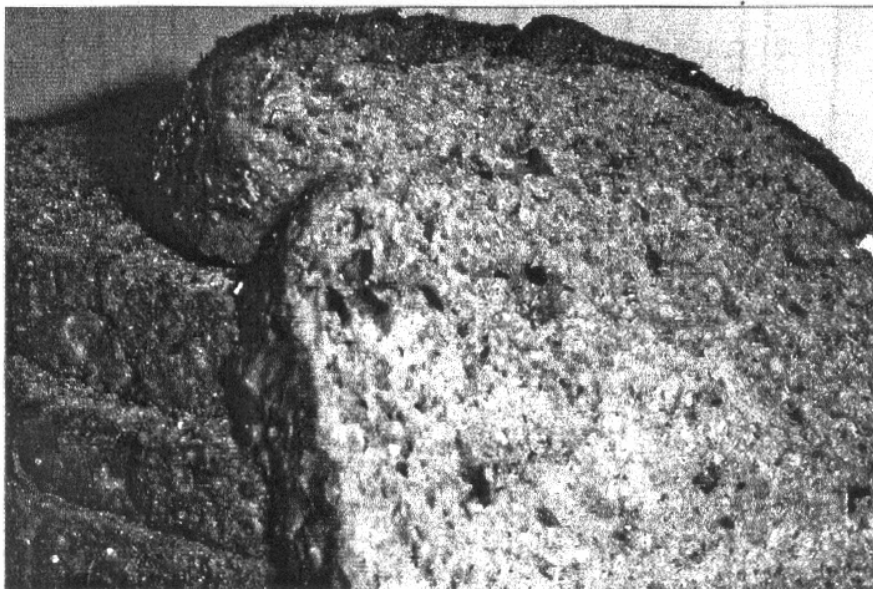


Pão de forma com linhaça



Divulgação / Esalq

A semente de linhaça auxilia no combate a anemia e câncer, no equilíbrio hormonal e no controle de diabetes. A partir daí, a nutricionista Neila Camargo realizou a pesquisa "Características físico-químicas, nutricionais e sensoriais do pão de forma com adição de grãos de linhaça", desenvolvida nos laboratórios de Bromatologia e de Análise Sensorial do Departamento de Agroindústria de Alimentos da Esalq/USP, sob orientação da docente Solange Brazaca. O objetivo foi avaliar a qualidade do produto e sua aceitação no mercado consumidor. O resultado revelou que a amostra com adição de 9% do grão foi melhor aceita pelos provadores e teve médias superiores nas categorias aparência, sabor, textura e aroma em relação aos demais – 0% a 8% de linhaça.