



# Pesquisa avaliou o pão de forma com linhaça

Consumidores e provadores descreveram as sensações percebidas

●●●●● A indústria alimentícia tem oferecido ao consumidor muitas opções para aquisição de pães, dentre estas estão os pães enriquecidos e os integrais. A linhaça é um alimento com alegação funcional que vem se destacando pela presença do Omega-3, fibra solúvel e proteína, porém seu consumo é pequeno devido à falta de hábito e também por escassez de informação dos consumidores. Unindo essas informações, a pesquisa "Características físico-químicas, nutricionais e sensoriais do pão de forma com adição de grãos de linhaça" elaborou pães com adição de grãos de linhaça nas concentrações de 0% a 9% com objetivo principal de ava-

liar a qualidade do produto e sua respectiva aceitação pelos consumidores. O estudo, de autoria da nutricionista Neila Camargo de Moura, e orientado pela professora Solange Guidolim Canniatti Brazaca, foi desenvolvido no Laboratório de Bromatologia e no Laboratório de Análise Sensorial, ambos do departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição da Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz" (USP/Esalq).

"As propriedades físicas dos pães também foram avaliadas a partir da textura, volume e cor. As características sensoriais foram analisadas através de teste de aceitabilidade, realizado em padaria com 116 provadores e também pela Análise Descritiva Quantitativa (ADQ) com 13 outros provadores treinados", salienta a pesquisadora. Para viabilizar as ações, os pães foram confeccionados em planta de panifica-

ção experimental da escola SENAI "Mário Dedini", localizada em Piracicaba/SP. Em laboratório, a ADQ se configurou em uma etapa mais criteriosa. "A partir de um recrutamento, 15 provadores, 13 mulheres e 2 homens, descreveram as sensações percebidas em relação à aparência, aroma, sabor e textura. Após a etapa de levantamento de atributos, uma discussão em grupo foi realizada sob a supervisão de um líder, com o objetivo de agrupar os termos semelhantes que melhor descrevessem as amostras de pães", diz a nutricionista.

A pesquisa ainda trabalhou em outra frente, a rotulagem. "O rótulo é responsável por trazer dados importantes do produto para o consumidor como nome, peso, características e data de validade. Porém há algumas informações que, segundo a ANVISA, devem estar obrigatoriamente no rótulo", lembra a pesquisadora.