

Agricultura

Resíduos viram fonte de fibras para pães

Formado em Ciências dos Alimentos, Bruno Sanches Rodrigues apresentou a dissertação "Resíduos da agroindústria como fonte de fibras para elaboração de pães integrais", sob orientação da professora Jocelim Mastrodi Salgado. Ele trabalhou com três culturas diferentes: açaí, buriti e cupuaçu, com o objetivo de caracterizar as polpas e as sobras do processamento. "Os resíduos são gerados pela casca, semente, endocarpo e polpa que, após prensados, surgem no formato de torta desengordurada", destacou. "Após análise desta torta, tivemos que definir produto final porque encontramos leque grande de resultados".

Os pães foram desenvolvidos substituindo parcialmente a farinha de trigo pela farinha da casca de cupuaçu (FCC) em 3%, 6% e 9%, analisados quanto a propriedades físicas e aceitabilidade pelos consumidores. Como resultados, os pães integrais tiveram sua composição

centesimal quase inalterada em função da substituição da farinha de trigo pela farinha de casca de cupuaçu, exceto pelo aumento gradativo no teor de fibras alimentares em detrimento do teor de carboidrato. Dessa forma, os pães com 6% de FCC podem ser considerados como "fonte de fibras" e os pães com 9%, com "alto teor de fibras alimentares".

Um dos pontos importantes do resultado da pesquisa indica que o aumento do teor de FCC diminuiu o valor calórico dos pães. "Tivemos que garantir aos provadores que, mesmo não havendo na literatura um pão produzido com farinha de casca de cupuaçu, tratava-se de um alimento seguro e de acordo com as normas exigidas. A análise sensorial foi feita numa padaria. Busquei sair do laboratório para ter extensão do projeto na comunidade. Nós queríamos testar as fibras para ver se eram realmente viáveis".