



PRODUÇÃO DE PÃO FRANCÊS UTILIZANDO FARINHA DE TRIGO (*TRITICUM AESTIVUM*) E FARINHA DE MANDIOCA (*MANIHOT ESCULENTA*)

Weindler, CCJ1; Nascimento, FML2; Maciel, CNL2.

¹ Prof^a Ms e orientadora do estudo - Faculdade Católica Salesiana do Espírito Santo

² Graduandas em nutrição - Faculdade Católica Salesiana do Espírito Santo

A produção de pão com farinha mista permite a expansão do conhecimento científico sobre desenvolvimento de alimentos, estimula a valorização do cultivo e maior aplicabilidade em escala industrial da farinha de mandioca (*M. esculenta*).

Objetivos: desenvolver uma formulação de pão francês utilizando como base uma mistura de farinha de mandioca (*M. esculenta*) e de farinha de trigo (*T. aestivum*) com características sensoriais semelhantes as do pão francês tradicional e boa aceitação.

Metodologia: foram testadas amostras com substituição da farinha de trigo por farinha de mandioca nas proporções de: 10%, 15% e 20%. As amostras foram submetidas ao teste de aceitabilidade, por meio de uma escala hedônica de 5 pontos, aplicado a um grupo de 30 consumidores habituais de uma padaria. Para o tratamento estatístico foi aplicado teste de Friedman utilizando o Software Minitab. A partir da análise de aceitação e de parâmetros tecnológicos foi selecionada uma formulação dentre as testadas para aplicação de uma pesquisa de intenção de compras com um grupo de 82 pessoas. **Resultados:** a padronização das receitas levou a adaptações na quantidade de melhorador na formulação de 20%, para minimizar as diferenças sensoriais e tecnológicas entre as formulações testadas. Na análise sensorial, pode-se concluir, com 95% de confiança, que não houve diferença significativa entre as formulações testadas para os aspectos analisados. No entanto, admite-se que pela análise técnica das características dos três pães, que a formulação com 15% foi a que mais se aproximou do padrão, destacando-se a presença da pestana e a textura do miolo. Ao comparar os valores nutricionais, o pão com 15% de farinha de mandioca apresentou redução significativa do teor de sódio (redução de 26,5%). Além disso, observou-se que quanto maior o percentual de farinha de mandioca menor o custo unitário do pão. **Conclusão:** Dentre as formulações testadas, a com 15% de farinha de mandioca foi a que apresentou o menor custo e vantagem nutricional em relação ao padrão, superando as demais formulações em todos os quesitos analisados. Os pães com 20% de farinha de mandioca, no entanto, foram bem avaliados ($p < 0,05$), porém recomendam-se experimentos posteriores para melhoria dos atributos tecnológicos desse produto.

Agradecimentos: A professora orientadora, Claudia Câmara, pelo apoio e dedicação ao trabalho. A professora Alessandra Garcia, coordenadora do curso de Nutrição da Faculdade Católica Salesiana do Espírito Santo, pelos conhecimentos transmitidos que nos permitiu vislumbrar a ideia da realização desse trabalho.