



## QUALIDADES DO PÃO COM LINHAÇA

A indústria alimentícia tem oferecido muitas opções para aquisição de pães e a linhaça se destaca pela presença do Omega-3, fibra solúvel e proteína. Mas o consumo da

semente é pequeno devido à falta de hábito e de informação. Partindo dessas 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% para avaliar a qualidade do produto e aceitação

dos consumidores. O estudo, da nutricionista Neila Camargo de Moura, foi desenvolvido nos laboratórios de Bromatologia e de Análise Sensorial, da Esalq. **A4**

# Pesquisa avalia pão de forma com linhaça

Pouco consumida pela população, a semente contém Omega-3 e, segundo nutricionista da Esalq, Neila Camargo de Moura, “é aprovada por quem a conhece”

A indústria alimentícia tem oferecido muitas opções para aquisição de pães, dentre elas os enriquecidos e os integrais. A linhaça se destaca 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 aos 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% para avaliar a qualidade do produto e aceitação dos consumidores. O estudo, da nutricionista Neila Camargo de Moura, e orientado pela professora Solange Brazaca, foi desenvolvido nos laboratórios de Bromatologia e de Análise Sensorial, do departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição da Esalq.

“As propriedades físicas dos pães 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 pela Análise Descritiva Quantitativa (ADQ) com 13 outros provadores treinados”, salienta a pesquisadora. Para viabilizar as ações, os pães foram confeccionados em planta



Carlos Ludwig

Estudo elaborado em laboratórios da Esalq aponta os benefícios da linhaça nos pães de forma

de panificação experimental da escola Senai “Mário Dedini”, em Piracicaba. Em laboratório, a ADQ se configurou em uma etapa mais criteriosa. “A partir de um recrutamento, 15 provadores – 13 mulheres e dois 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.

Assim, o levantamento desses atributos teve uma análise estatística que englobou a Aparência (cor da casca, cor do miolo, uniformidade, formato, tamanho e concentração de linhaça); Aroma (característico, intensidade, adocicado, acentuado); Sabor (característico, salgado, adocicado, amargo, suave e sabor de gordura) e Textura (macio, crocante, consistente). Entre as amostras que receberam adição de linhaça, a amostra com 9% foi a melhor aceita pe-

los provadores e, na análise em laboratório, essa amostra apresentou médias superiores às demais em relação a maioria dos atributos levantados.

A pesquisa ainda trabalhou a rotulagem. Foi elaborado um rótulo nutricional conforme exigência da legislação para pães de forma com a adição de sementes de linhaça. “Considera-se que este tipo de rotulagem facilita ao consumidor conhecer as propriedades nutricionais dos alimentos, contribuindo para um consumo adequado”, reforça.