

LIMA, Styfanie Gonçalves de

UTILIZAÇÃO DE *PLEUROTUS SAJOR-CAJU* EM PÓ COMO ENRIQUECEDOR NUTRICIONAL DA FARINHA DE TRIGO TIPO I

Defesa:

31 de março de 2015

Membros da Banca Examinadora:

Profa. Dra. Elisabeth Wisbeck (orientadora)

Profa. Dra. Lorena Benathar Ballod Tavares (membro externo)

Profa. Dra. Andréa Lima dos Santos Schneider (membro interno)

Resumo:

Os consumidores estão mudando seus hábitos alimentares, substituindo alimentos calóricos e não nutritivos por alimentos mais saudáveis. O consumidor também tem buscado fontes naturais de vitaminas, além do interesse por produtos de boa qualidade. A farinha de trigo é o principal ingrediente de muitos alimentos básicos da dieta humana, tais como pães, biscoitos e massas. Cogumelos do gênero *Pleurotus* representam um alimento com alto teor de proteínas de boa qualidade, aminoácidos essenciais, elevada proporção de ácidos graxos insaturados, diversas vitaminas e minerais, além de baixos teores de gorduras, colesterol, ácidos nucléicos e calorias. Diante disso o objetivo do trabalho foi estudar a utilização de biomassa fúngica de *Pleurotus sajor-caju* em pó como enriquecedor alimentar da farinha de trigo com o intuito de aumentar seu valor nutricional sem alterar suas características. Para tanto um planejamento experimental 22 avaliando o efeito da biomassa fúngica em pó (biomassa micelial ou corpo frutífero) e do tipo de desidratação (convecção ou liofilização) da espécie *P. sajor-caju* sobre os parâmetros fósforo, potássio e cor foi utilizado para determinar qual tipo de biomassa fúngica e qual tipo de desidratação a ser utilizada. Os corpos frutíferos (cogumelos) de *P. sajor-caju* liofilizados foram, então, analisados nutricionalmente e classificados como um alimento com alto teor de fibras (22,7 g/100g), proteínas (32 g/100g) fósforo (1459 mg/100g) e potássio (2978 g/100g). A farinha de trigo enriquecida com 20% de pó de *P. sajor-caju* liofilizados, pode ser considerada um alimento que contém açúcares, não contém sódio, tem baixo teor de gordura, é fonte de fibras alimentares, fósforo, potássio, ferro e vitamina B2, e tem alto teor de proteínas, ácido fólico e vitamina B1. Os resultados físico-químicos mostraram que a adição de 20% de *Pleurotus sajor-caju* liofilizado na farinha de trigo não promoveu mudanças drásticas nestas características. Já, as análises de alveografia e farinografia na farinha enriquecida verificaram mudanças reológicas significativas para a sua utilização na panificação. No entanto, os resultados obtidos na análise sensorial de aceitabilidade e atitude indicam uma boa aceitação do pão confeccionado com farinha de trigo enriquecida com 20% de *Pleurotus sajor-caju* liofilizado (pão de cogumelo). Todos os atributos avaliados (aparência, textura, cor, aroma, sabor e aceitação global) apresentaram índice de aceitabilidade maior que 70% e 68% dos participantes responderam que sempre comeriam ou comeriam ocasionalmente o pão de cogumelo.

Palavras chaves: Farinha de trigo enriquecida, *Pleurotus sajor-caju*, pão.