



Simpósio de Integração Acadêmica

“Bicentenário da Independência: 200 anos de ciência, tecnologia e inovação no Brasil e 96 anos de contribuição da UFV”

SIA UFV 2022



EFEITO DA FIBRA DE BROTO DE BAMBU EM FORMULAÇÃO DE BOLO TIPO INGLÊS, COM REDUZIDO TEOR DE GORDURA

Autores Lucas Vitor Teotônio Gonçalves e Dra. Mária Hermínia Ferrari Felisberto – Universidade Federal De Viçosa

Palavras-Chave: Bambu, produtos de panificação, tecnologia de alimentos, saudabilidade

Introdução

O bolo é um produto muito importante no segmento de panificação e cujo mercado atingiu R\$ 1,1 bilhão em faturamento em 2020. Contudo, o apelo dos consumidores por alimentos mais saudáveis, leva a mudanças nas formulações dos produtos industrializados, com objetivo principal em reduzir o teor de gordura.

Gordura: O excesso de gordura pode causar problemas nas artérias, no cérebro, e provocar doenças como diabetes e obesidade. No entanto, os lipídeos apresentam um papel importante nas características do bolo, como, melhora da maciez, teor de umidade e sabor

Bambu: O broto de bambu apresenta uma série de benefícios a saúde, como melhora do apetite e da digestão, auxilia na perda de peso e na melhora da flora intestinal, e também na prevenção de alguns tipos de câncer. E a fibra do broto de bambu é uma fibra solúvel com alta capacidade de retenção de água.

Objetivos

Substituir parcialmente a gordura do bolo tipo inglês por fibra de broto de bambu, e identificar o teor máximo de fibra que pode ser adicionado sem grandes alterações nas características do produto.

Conclusões

Foi possível substituir parte da gordura no bolo tipo inglês por fibra de broto de bambu. E a fibra de broto de bambu no bolo manteve parte das características reológicas da massa após a retirada da gordura, como esperado.

Bibliografia

ABIMAPI. Estatísticas pães e bolo. 2020 disponível em: <https://www.abimapi.com.br/estatisticas-paes-e-bolos.php>. Acesso em 07/10/2020.
CHONGTHAN,N; BISHT, M.S;HORONGBAM, S. Nutritional Properties of Bamboo Shoots: Potential and Prospects for Utilization as a Health Food.

Material e Métodos

1 - Seleção e pesagem dos ingredientes



2 - Cremeação



3 - Homogeneização com os demais ingredientes



4 - Enformagem



5 - Forneamento



Resultados e Discussão

Os resultados foram obtidos através de vários testes, onde foram ajustadas as proporções de fibra e gordura. O teor máximo de gordura que pôde ser retirado foi de 50% com adição máxima de 6% de gordura (Tabela 1).

Levou-se em consideração que as características (sensorial) finais do bolo deveriam ser parecidas com as características da formulação controle sem alterar o teor dos outros ingredientes.

Tabela 1: Formulação com ingredientes em base farinha de trigo, e o teor máximo de adição da fibra de broto de bambu.

Ingredientes	Porcentagem %
farinha de trigo	100
gordura	15
fibra de bambu	6
ovos	40
açúcar	75
essência	1
fermento	5
leite	30