



Simpósio de Integração Acadêmica

“Ciências Básicas para o Desenvolvimento Sustentável”

SIA UFV 2023



Bolo tipo inglês com adição de fibra de broto de bambu

Lopes, T. F.; Celestino, F. R.; Gonçalves, L. V. T.; Ferreira, M. F. M. C. e Felisberto, M. H. F.

Palavras-chave: bambu, panificação, saudabilidade

Introdução

Consumo

- O Brasil ocupa a 10^a lugar no consumo de produtos de panificação.
- O segmento de pães e bolos industrializados vem crescendo ao longo dos anos.

Alimentos saudáveis

- Maior busca por alimentos menos calóricos e/ou enriquecidos com fibras.
- Destaque para a fibra do broto de bambu no cenário mundial por não possuir cor, cheiro ou gosto típico.

Objetivos

O objetivo do trabalho foi elaborar diferentes formulações de bolo tipo inglês com substituição parcial da gordura por fibra do broto de bambu e avaliar suas características tecnológicas.

Material e Método

As formulações foram elaboradas utilizando o método de cremeação conforme a tabela 1, e avaliadas nos seguintes parâmetros: cor, umidade, textura, atividade de água e volume específico e parâmetros físicos.

Tabela 1 - Formulações com diferentes níveis de adição de fibra do broto de bambu e redução de gordura.

Ingredientes	Formulações						
	1	2	3	4	5	6	7
Farinha de trigo	100	100	100	100	100	100	100
Açúcar	75	75	75	75	75	75	75
Ovos	40	40	40	40	40	40	40
Leite	30	30	30	30	30	30	30
FBB	4,5	3	6	3	3	0	1,5
GV	18,75	22,5	15	22,5	22,5	30	26,5
Fermento	5	5	5	5	5	5	5
Essência de baunilha	1	1	1	1	1	1	1

Resultados e Discussão

Não houve variações significativas entre os parâmetros das formulações avaliadas. Todavia, selecionamos as formulações com os níveis médio e máximo de substituição (25 e 50%) (Figura 1) para avaliação da vida de prateleira.

Figura 1 - Imagem ilustrativa das formulações selecionadas.



As formulações não apresentaram diferenças significativas ao longo do armazenamento. Porém elas tiveram mudanças significativas na sua composição, visto que ao comparar FC com F-3, esta apresentou reduzido teor de gorduras e maior aporte de fibras, e consequentemente menor valor energético.

Tabela 2 - Composição nutricional das formulações selecionadas.

Nutrientes (g/100g)	Formulações		
	FC	F-2	F-3
Carboidratos	59	59	59
Proteínas	6,9	6,9	6,9
Gorduras	11,5	9,2	6,8
Fibra alimentar	1,2	2,4	3,6
Valor energético	370 Kcal	351 Kcal	332 Kcal

Conclusões

Com base nos resultados obtidos concluímos que é possível a substituição da gordura pela fibra do broto de bambu sem alterar as características do bolo, contribuindo para o desenvolvimento de um produto mais saudável.

Agradecimentos

Quero agradecer primeiramente aos meus pais, minhas irmãs e meus familiares pelo apoio e incentivo durante o processo, agradecer a fapemig pela bolsa, a minha escola e aos meus professores, minhas amigas e amigos que esteve comigo durante todo o período de bolsa. Gostaria de agradecer a Mária, por ser essa orientadora maravilhosa e super atenciosa, ao Felipe Ribeiro, Lucas Gonçalves, Maria Fernanda Martins e Juliana pelo apoio no lab. No mais agradecer a todos que esteve comigo.

Apoio financeiro

