



Adição de fibra de broto de bambu em bolo tipo inglês

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

Palavras-chave: bambu, atividade de água, agradecimento

Introdução

- ❖ O Brasil está entre os 10 maiores consumidores de produtos de panificação, cujo segmento de mercado vem crescendo ao longo dos anos.
- ❖ A busca por alimentos com menor valor calórico e/ou enriquecidos com fibras faz-se cada vez mais presente.
- ❖ Diferentes tipos de fibras têm sido avaliados em produtos alimentícios, todavia, o grande entrave é a alteração das características tecnológicas e sensoriais do produto.
- ❖ A fibra do broto de bambu tem ganhado destaque no cenário mundial por não possuir cor e nem 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 abaixo:

Tabela 1 - Formulações elaboradas com diferentes níveis de substituição da gordura por fibra do broto de bambu.

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

Todas as formulações foram avaliadas nos seguintes parâmetros: cor, umidade, textura, atividade de água e volume específico e parâmetros físicos.

Apoio financeiro



Resultados e Discussão

Não houve variações significativas entre as 7 formulações avaliadas. No entanto selecionou-se a formulação com alto nível de substituição (50%) e nível médio (25%) para avaliação dos parâmetros tecnológicos durante a vida de prateleira (Tabela 2).

Tabela 2 - Avaliação dos parâmetros tecnológicos das formulações selecionadas ao longo da vida de prateleira.

Análises	Formulações	Dias de armazenamento				
		1	8	15	22	
Umidade	FC	22,49±0,33 ^{Aac}	21,48±0,23 ^{Abc}	21,83±0,30 ^{Aabc}	18,85±0,11 ^{Bd}	
	F2	21,11±0,98 ^{Aa}	20,26±0,15 ^{Ba}	20,17±0,59 ^{Aba}	17,69±0,05 ^{Ab}	
	F3	22,48±0,06 ^{Aa}	22,77±0,39 ^{Ca}	22,68±0,66 ^{Aca}	20,08±0,37 ^{Cb}	
Atividade de água (aw)	FC	0,859±0,004 ^{Aa}	0,847±0,003 ^{Aa}	0,845±0,002 ^{Aa}	0,844±0,001 ^{Aa}	
	F2	0,837±0,005 ^{Aa}	0,824±0,003 ^{Ba}	0,826±0,006 ^{Ba}	0,824±0,001 ^{Ba}	
	F3	0,858±0,004 ^{Aa}	0,852±0,001 ^{Aa}	0,841±0,003 ^{Aa}	0,845±0,004 ^{Aa}	
Firmeza	FC	2,45±0,56 ^{Aa}	4,92±0,99 ^{Ab}	4,67±1,24 ^{Ab}	3,74±0,81 ^{Aab}	
	F2	2,36±0,43 ^{Aa}	6,42±1,51 ^{ABb}	8,85±0,96 ^{Bb}	9,18±2,74 ^{Bb}	
	F3	4,10±1,04 ^{Ba}	8,84±1,65 ^{Bb}	7,73±0,75 ^{Bb}	7,87±1,28 ^{Bb}	
Parâmetros de cor	L	FC	62,2±0,5 ^{Aa}	63,0 ±0,6 ^{Aa}	63,2±0,7 ^{Aba}	62,1±0,9 ^{Aa}
		F2	62,5±1,1 ^{Aa}	61,8±1,5 ^{Aa}	62,3±1,1 ^{ABCa}	62,5±0,8 ^{Aa}
		F3	60,8 ±1,6 ^{Aa}	61,6±1,5 ^{Aa}	61,6±0,9 ^{BCa}	62,4±0,5 ^{Aa}
	a	FC	5,6±0,2 ^{Aa}	6,0 ±0,2 ^{Aa}	5,8±0,2 ^{Aa}	6,2±0,2 ^{Aa}
		F2	6,1 ±0,3 ^{Aa}	6,2 ±0,2 ^{Aa}	6,2±0,3 ^{Aa}	6,4±0,1 ^{Aa}
		F3	6,1±0,4 ^{Aa}	6,1±0,3 ^{Aa}	6,4±0,3 ^{Aa}	6,2±0,2 ^{Aa}
	b	FC	23,6±0,4 ^{Aa}	24,0±0,4 ^{Aa}	23,5±0,4 ^{Aa}	24,1±0,3 ^{Aa}
		F2	24,8±0,5 ^{Ba}	24,8±0,5 ^{Aa}	24,5±0,5 ^{Ba}	24,7±0,3 ^{Aa}
		F3	24,9±0,5 ^{Ba}	24,0±0,3 ^{Aa}	24,5±0,7 ^{Ba}	24,3±0,6 ^{Aa}

Conclusões

Conseguimos adicionar até 50% da fibra do broto de bambu em substituição à gordura vegetal, sem alterações significativas nas propriedades tecnológicas dos bolos. Esse resultado contribui com a produção de bolos mais saudáveis, indicando que a fibra do broto de bambu pode ser usado pelas indústrias de panificação.

Agradecimentos

Quero agradecer a FAPEMIG pela bolsa e a minha orientadora Mária F. os meus colegas Lucas V.; Maria Fernanda M.; Thalita F.; Juliana I.; Mônica R.