

## **PÃO DE LENTILHA ENRIQUECIDO COM BETERRABA E COUVE: ANÁLISES SENSORIAL E FÍSICO-QUÍMICA**

Poliana BORTOLETI\*

Sara Lopes ALVES\*\*

Rosana Mara Rulli ABBUD\*\*\*

O pão é um alimento tradicional e vem sendo alvo de constantes mudanças, buscando atender o público que está cada vez mais preocupado com a saúde e aspectos nutricionais. O presente trabalho visa desenvolver um pão de lentilha enriquecido com beterraba e couve, com o intuito de alcançar a população em geral e fornecer opções de cafés da manhã e lanches mais nutritivos, já que é fonte de macronutrientes e micronutrientes. A produção do pão passou por pesquisas e testes até chegar na formulação final, que foi submetido às análises realizadas em laboratórios, como a físico-química para mensurar proteínas, lipídeos, umidade e matéria mineral, realizada no Laboratório de Análises Bromatológicas da empresa Raguife, do grupo Ambar Amaral da cidade de Santa Fé do Sul - SP. Além disso, foi executada a análise sensorial, disponibilizando fichas de avaliação contendo a escala hedônica estruturada de 9 pontos e o teste de intenção de compra, juntamente com uma amostra do produto para 17 indivíduos não treinados, durante as aulas da disciplina de Desenvolvimento de Produtos Alimentícios, ministrada pela Prof.<sup>a</sup> Me. Anelisa Doretto Freitas Furlan no Laboratório de Técnica Dietética do UNIFUNEC – Centro Universitário de Santa Fé do Sul - SP, a fim de estimar a aceitação do público. Analisando as melhores notas obtidas na análise sensorial (notas 8 e 9), os quesitos aparência, textura e aceitação global destacaram-se recebendo 80% dos votos, seguido do atributo sabor com 73,33% e aroma com 66,67%. Quanto à intenção de adquirir o pão, os consumidores demonstraram satisfação quanto ao produto sendo que 93,33% registraram o desejo de compra. Já em relação à físico-química, foram obtidos os valores de 45,74% de carboidrato, 9,74% de proteína, 12,95% de lipídeos, 28,7% de umidade e 2,87% de matéria mineral. Conclui-se que o produto desenvolvido apresentou um resultado satisfatório.

**Palavras-chave:** Pão. Análise sensorial. Análise físico-química.

---

\* pbortoleti@gmail.com

\*\* saralopesalves15@gmail.com

\*\*\* rosana.rulli@hotmail.com