

T612

### **A INFLUÊNCIA DO PROCESSAMENTO SOBRE A ADIÇÃO DE ÁCIDOS GRAXOS ÔMEGA-3 EM PÃO DE FORMA**

Elisa Makiyama Kim (Bolsista SAE/UNICAMP) e Dra. Caroline Joy Steel (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos – FEA, UNICAMP

Os ácidos graxos poliinsaturados de cadeia longa ômega-3 de origem marinha, como o EPA (ácido eicosapentaenóico) e DHA (ácido docosahexaenóico), são considerados ingredientes funcionais por sua capacidade de reduzir os níveis de colesterol e triglicérides séricos. O pão é um excelente meio de aumentar o consumo de ingredientes funcionais, e, no caso dos ácidos graxos n-3, embora sejam submetidos a altas temperaturas, sugere-se um efeito protetor do gás carbônico produzido pelo fermento. Neste trabalho, estudaram-se 11 formulações de pão de forma variando-se a porcentagem de n-3 e o teor de fermento adicionados, seguindo um planejamento fatorial completo 2<sup>2</sup>. Realizou-se a avaliação sensorial e de volume e determinou-se a porcentagem de n-3 residual dos pães por GLC capilar. Através da análise por Superfície de Resposta definiu-se uma formulação ideal (2,0% n-3; 2,0% fermento). Esta formulação foi avaliada quanto a sua aceitação e quanto ao teor residual de n-3. As mesmas análises foram realizadas no pão torrado. O pão sem torrar teve boa aceitação sensorial e teor residual de ácidos graxos n-3 de 76% EPA e 70% DHA. No pão torrado alguns provadores notaram aroma estranho e verificou-se um teor residual de n-3 mais baixo, de apenas 36% EPA e 28% DHA.

Ômega-3 – Pão de Forma – Ingredientes Funcionais