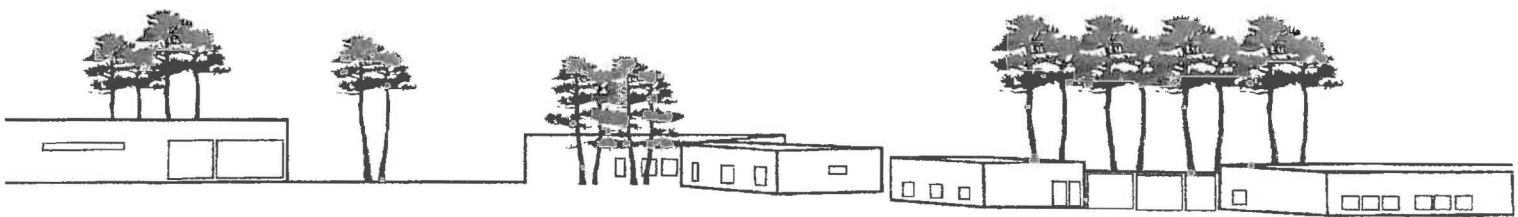




Congresso Nacional das  
Escolas Superiores Agrárias

14 e 15 de novembro de 2019

Escola Superior Agrária de Viseu | IPV



Livro de Resumos

### **Ficha Técnica**

**Título:** Livro de resumos do III Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias

**Editores:** Comissão organizadora do III Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias

**Data:** 14 e 15 de novembro de 2019

**Local:** Instituto Politécnico de Viseu





## **PÃO ENRIQUECIDO COM EXTRATOS E FOLHAS DE OLIVEIRA COM VISTA À SUA VALORIZAÇÃO: ESTUDO DE ACEITABILIDADE POR PARTE DOS CONSUMIDORES**

**NUNO RODRIGUES, SANDRA RODRIGUES, JOSÉ A. PEREIRA, ELSA RAMALHOSA**

Centro de Investigação de Montanha (CIMO), ESA, Instituto Politécnico de Bragança, Bragança, Portugal. Email: nunorodrigues@ipb.pt.

**Resumo:** Na indústria alimentar a inovação é uma constante, quer inovando nos processos, produzindo de forma mais eficiente e mais amiga do ambiente, ou dando resposta a novas tendências dos consumidores desenvolvendo novos produtos. Também na panificação têm aparecido novos produtos e novas formas de apresentação. No sentido de responder a uma necessidade do setor da panificação, para a produção de pão de trigo rico em antioxidantes, neste trabalho foi feita a adição de extratos e folhas de oliveira a pão de trigo e estudada a sua aceitabilidade por parte dos consumidores. Para tal, utilizou-se uma formulação de pão de trigo, a qual foi dividida em três lotes, aos quais foi adicionado extrato aquoso (1,5%, m/m), folha de oliveira moída (1,5%, m/m) e sem adição (controlo), respetivamente, que foram submetidos posteriormente à avaliação sensorial (aceitabilidade) por um painel de 67 consumidores. Avaliaram-se parâmetros visuais (cor da còdea, miolo e aparência), parâmetros olfativos (aroma), parâmetros gustativos (paladar, doce, amargo e salgado) e apreciação global do produto, numa escala de 0 a 10, sendo inquiridos os consumidores relativamente à possibilidade de aquisição do produto. Os resultados indicaram que os consumidores ainda preferem o pão sem qualquer adição no que respeita à sua cor, aroma e sabor, e apreciação global. Contudo, o pão preparado com folhas de oliveira mereceu a aprovação de um maior número de consumidores (61%), em comparação com o pão onde foi utilizado extrato (50%), o que, pela sua facilidade, baixo custo e aceitabilidade abre boas perspetivas para o desenvolvimento de um novo produto como resposta a uma necessidade de um conjunto de consumidores mais preocupados com a saúde, ao bem-estar e à ingestão de antioxidantes como fazendo parte de uma dieta rica e equilibrada.

**Palavras-chave:** Panificação; Novos produtos; Antioxidantes

**Agradecimentos:** Nuno Rodrigues agradece a “Fundos nacionais através da FCT – Fundação para a Ciência e a Tecnologia, I.P., no âmbito da celebração do contrato-programa de emprego científico institucional”. Este trabalho foi também parcialmente financiado pelo CIMO (UID/AGR/00690/2019) através do FEDER no âmbito do PT2020.

