

095

UTILIZAÇÃO DE HIDROLISADO PROTÉICO DE PESCADO PARA ENRIQUECIMENTO NUTRICIONAL DE PÃO. *Elessandra da Rosa Zavareze, Kessiane Moraes, Myriam de Las Mercedes Salas Mellado (orient.) (FURG).*

Com a finalidade de aumentar o conteúdo protéico de produtos de panificação, elaboraram-se hidrolisados protéicos de pescado nas seguintes condições de reação: Substrato polpa de cabrinha (*Prionotus punctatus*) com uma proporção de 1:1 (p/v) de polpa/ tampão, a enzima utilizada foi Novozyme 1% (p/p) enzima/ polpa, pH 8 com tampão fosfato, temperatura de 50°C. Após 50 min de reação a enzima foi inativada por aquecimento do hidrolisado a 95°C por 15 minutos. O produto foi seco a 70°C até umidade de 12%, triturado, peneirado e acondicionado em recipiente hermético. O hidrolisado apresentou 67% de proteína sendo adicionado a uma formulação de pão em nível de 5%. O pão enriquecido foi avaliado pelo conteúdo de proteínas pelo método de Kjeldal (Nx5, 7), pelas características tecnológicas, conforme a planilha de El Dash, (1978) e pelo volume específico por deslocamento de sementes. O pão enriquecido foi analisado sensorialmente mediante escala hedônica de 9 pontos, apresentando um nível de aceitação de 72, 2%. Quando comparado com o pão padrão sem adição de hidrolisado, o pão enriquecido mostrou um aumento de 47, 4% de proteínas em base úmida, considerando somente o conteúdo deste nutriente. Quanto às características internas do pão como a estrutura, cor e textura do miolo foram levemente diminuídas, já as características externas apresentaram uma pequena melhoria. O pão com 5% de hidrolisado protéico de pescado apresentou maior volume específico do que o pão não enriquecido. O aumento do conteúdo protéico dos pães enriquecidos permitiu atingir o principal objetivo deste trabalho. (PIBIC).