



ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS E SENSORIAL PARA PÃES DE HAMBÚRGUER COM UTILIZAÇÃO DE SUBPRODUTO DA INDÚSTRIA CERVEJEIRA

Letícia de Souza Oliveira (OLIVEIRA, L.S.) – lsleticias@gmail.com¹

Daniel Saraiva Lopes (LOPES, D.S.) – danielsaraiva15.ds@gmail.com¹

Adaelson Firmino da Silva Junior (DA SILVA, A.F.) - adaelsonf@gmail.com¹

Alcides Ricardo Gomes de Oliveira (OLIVEIRA, A.R.G.) – alcides.oliveira@iff.edu.br²

Sthefann Guimarães Baldow (BALDOW, S.G.) – sthefannbaldow@yahoo.com²

Emilly Rita Maria de Oliveira (OLIVEIRA, E.R.M.) – emaria@iff.edu.br²

¹Graduando do curso Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Fluminense, Campus Bom Jesus do Itabapoana.

² Docente do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Fluminense, Campus Bom Jesus do Itabapoana.

Resumo: Na produção final de cervejas, ocorre o descarte parcial ou total do bagaço de malte, cujo destino habitual é produção de ração animal, porém se mostra um produto rico nutricionalmente para ser explorado para o consumo humano. A presença principalmente de fibras, resíduos proteicos e açúcares, o tornam um produto com grande empregabilidade no ramo da panificação como incremento às massas de pães. Visando a utilização de um produto rico nutricionalmente, agregação de valor e também seu reconhecimento na alimentação humana, foi desenvolvida uma formulação para pães de hambúrguer contendo 60% e 75% de bagaço de malte úmido sobre o peso da farinha de trigo, bem como análises microbiológicas e sensoriais. As análises microbiológicas foram de aeróbios mesófilos, bolores e leveduras para verificação de vida útil do produto nos tempos 0 – 4 – 8 – 12 dias. Os resultados foram satisfatórios apenas no tempo 0, o que pode ser justificado pela ausência de aditivos e também ao fato do produto ter passado por uma produção anterior a dos pães. Também foram realizadas análises de Coliformes a 45° e *Salmonella* para verificação de seguridade do produto para consumo humano. Para a análise de *Salmonella* foi detectada ausência em 25g e para Coliformes foi encontrado valor menor que 5x10² UFC/mL, sendo de acordo com as normas exigidas pela RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001. Para a análise sensorial, as três amostras apresentaram boa aceitação pelo público de avaliadores não treinados, sendo as amostras controle e 60%, melhor aceitas. O trabalho pode ser considerado inovador por não ter referências na literatura com os valores utilizados (60% e 75% de malte úmido), além do produto ser uma alternativa de utilização do subproduto da cervejaria e uma fonte rica de fibras. Os resultados das análises foram satisfatórios e de acordo com os padrões estabelecidos.

Palavras chave: Malte. Vida útil. Panificação