**ELABORAÇÃO DE PÃO ENRIQUECIDO COM PROTEÍNAS DE BIJUPIRÁ (*Rachycentron canadum*)**

**Nome dos autores:**

Gabriel da Silva Filipini; Gilberto Arcanjo Fagundes; Fabrine Diniz Pereira;

Márcia Spadari Selmo; Myriam de las Mercedes Salas-Mellado

**Área do Conhecimento:**

Ciências agrárias, Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Palavras Chave:** Bijupirá, pão, enriquecimento, proteínas.

**Resumo**

O enriquecimento de alimentos é considerado uma boa técnica para solução de problemas nutricionais. Proteínas de fontes animais são consideradas nutricionalmente superiores às de origem vegetal, pois contem melhor balanço de aminoácidos essenciais à dieta. O pão é um alimento que tem um papel importante na dieta da maior parte da população mundial, porém, possui deficiências em alguns aminoácidos essenciais. O bijupirá contém proteína de alta qualidade, e pode ser usado para aumentar a qualidade e a quantidade da proteína no pão. Este trabalho teve como objetivo comparar o enriquecimento proteico do pão elaborado com adição de 5% de polpa de filé do bijupirá, com o pão elaborado de forma convencional, avaliando as características tecnológicas. Os pescados foram eviscerados, filetados, despolpados e lavados por três vezes durante 5 minutos cada, usando água destilada. A polpa foi seca em estufa com circulação forçada de ar a 60oC por seis horas, triturada, moída e peneirada. A composição proximal dos pães foi realizada de acordo a metodologia da AOAC (1997). As análises de textura foram realizadas utilizando texturômetro TAXT.Plus conforme metodologias da AACC (2000). A determinação de cor dos pães foi realizada em colorímetro Minolta, seguindo o sistema CIELAB. O volume específico do pão foi calculado conforme PIZZINATTO e CAMPAGNOLLI (1993). Com a adição de 5% de polpa de bijupirá, houve um incremento superior a 80% de proteína, e aproximadamente 140% na firmeza dos pães, uma redução acima de 25% no volume específico, e, acentuação da cor escura tanto na crosta quanto no miolo. Verificou-se, portanto, a influência nas características tecnológicas e a melhoria nutricional do produto.