

## **ALIMENTOS FUNCIONAIS NA ÁREA DA PANIFICAÇÃO**

Clarissa Macalós de Medeiros, Odoaldo Ivo Rochefort Neto(orient)

clamacalos@gmail.com, odoaldo.rochefort@poa.ifrs.edu.br

Instituição: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

Câmpus: Porto Alegre

Os alimentos com propriedades funcionais vem ganhando interesse de pesquisadores e consumidores nos últimos anos. Alimento funcional é um “alimento ou ingredientes alimentares que podem fornecer um benefício de saúde além dos tradicionais nutrientes já contidos”<sup>1</sup>. No mundo inteiro multiplicam-se os fóruns de discussão a respeito de novas descobertas e usos dos alimentos funcionais, porém os trabalhos acadêmicos e estudos que abordam esse assunto são escassos. O objetivo deste trabalho foi de realizar uma revisão de literatura sobre o uso de ingredientes funcionais na panificação. Atualmente, diversos tipos de ingredientes funcionais vem sendo adicionados aos pães, sendo os grãos os mais utilizados, seguindo-se das sementes e das oleaginosas. Apesar da existência de um grande número de produtos de panificação com alegações de propriedades funcionais, a ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) aprovou a alegação apenas dois pães (um pão de forma e um pão de aveia com linhaça). Concluiu-se que há um grande número de ingredientes funcionais que podem ser utilizados na panificação bem como um crescente interesse dos consumidores, entretanto, ainda são necessários maiores estudos sobre a comprovação da alegação de “alimento funcional” no setor de panificação.

<sup>1</sup> GOLDBERG, Ray A.; KNOOP, Carin-Isabel; STROOCK, Laure Mougeot. Promise of Functional Foods. Harvard Business School Cases, p. 1-15, Dec. 2000.

Palavras-chave: Pão, Alimento Funcional, Cereais

Apoiadores: