

Pão é o produto obtido pela cocção de uma massa preparada com farinha de trigo e/ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes. Há cerca de 10.000 A.C. era produzido pela mistura de farinha e água cozida em pedras quentes. Ao longo do tempo houve aprimoramento das técnicas de panificação, sendo introduzidos fermentação e cozimento. O pão branco representa cerca de 66% da produção de pães, suprimindo ao redor de 19% das necessidades energéticas diárias, além de conter vitaminas, proteínas e minerais. A globalização da economia permitiu a diversificação e desenvolvimento de novos produtos para conquistar novos e interessantes segmentos da panificação. A quinoa é um pseudocereal amplamente utilizado na região andina, tendo o seu cultivo datado de 5000 anos A.C., sendo uma substituta da proteína de origem animal devido ao seu alto teor protéico em relação aos outros cereais e maiores níveis de cálcio, zinco, fósforo e vitaminas do complexo B. Nesta pesquisa foram produzidos pães com adição de farinha de quinoa com o objetivo de tornar o produto um alimento mais nutritivo. Foram produzidas cinco diferentes formulações com substituição crescente de 0 a 20% de quinoa que, depois de assadas e resfriadas, foram analisadas quanto às características físicas de peso e volume. O peso do pão variou em média 8% com a adição de quinoa em relação ao pão sem a adição do pseudocereal. Esta diferença pode ter ocorrido em função da ausência de glúten na farinha de quinoa. O volume específico reduziu com a adição de 5% de quinoa e aumentou nas outras concentrações em função da adição de maior quantidade de fermento. Com substituição parcial da farinha de trigo por farinha de quinoa é necessária a adição suplementar de fermento e para melhorar o miolo, acrescentar glúten.