



**VIII Feira de Ciências e Tecnologia do Município de Senhor
do Bonfim e do Território de Identidade do Piemonte
Norte do Itapicuru**

18 de outubro de 2024



ELABORAÇÃO DE PÃO DE MEL ENRIQUECIDO COM PÓLEN APÍCOLA.

Rute Araújo Ferreira de Jesus¹, Mariane Vitória de Miranda Silva¹, Yasmim Primo Araújo¹, Yuri dos Santos Alves¹; Larissa Silva Souza¹; Calila Teixeira Santos¹

(¹) Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, *Campus* Senhor do Bonfim

E-mail: larissa.souza@bonfim.ifbaiano.edu.br

Categoria:	<input type="checkbox"/> Fundamental	<input checked="" type="checkbox"/> Médio/Técnico	<input type="checkbox"/> Subsequente
Forma de apresentação:	<input type="checkbox"/> Exposição	<input checked="" type="checkbox"/> Pannel	<input type="checkbox"/> Maquete <input type="checkbox"/> Outro
Cidade:	Senhor do Bonfim-BA		

Resumo:

A busca por um estilo de vida saudável e cuidado com a saúde tem levado a população a procura de alimentos ou produtos com maior qualidade nutricional, preferencialmente com benefícios para a saúde, ricos em vitaminas, compostos bioativos, bioelementos e nutrientes benéficos a saúde. Neste sentido, o pólen apícola, que é rico em componentes funcionais, pode satisfazer essas expectativas quando adicionado aos produtos processados, podendo ser melhor utilizado como ingrediente na indústria de alimentos, a exemplo do pão de mel. Desta forma, o presente trabalho teve por objetivo analisar a aceitação do pão de mel adicionados de pólen apícola. Os pães de mel foram produzidos na Agroindústria do Campus. Inicialmente, misturou-se em batedeira com rotação constante 2 colheres de sopa de óleo, 3 xícaras de leite e 3 ovos. Em seguida foram adicionadas 2 xícaras de farinha de trigo, 3 xícaras de farinha de aveia, 3 colheres de sopa de cacau em pó, 3 colheres de sopa de pólen, 2 colheres de sopa de canela e mel, onde foram misturados por cerca de 10 minutos em batedeira com velocidade constante, até se obter uma massa homogênea. Por fim foi adicionado 2 colheres de chá de fermento químico em pó e misturado manualmente. A mistura foi transferida para formas retangulares e assados em forno convencional por 30 minutos (240 °C). Em seguida, foram resfriadas à temperatura ambiente, fracionados em pedaços quadrados de 10x10cm, recheados com doce leite e banhados em chocolate meio amargo. Os resultados obtidos no estudo permitem concluir que o produto foi bem aceito, visto que o índice de aceitação foi superior a 80 %. Com respeito à intenção de compra, observou-se que 71,66 % dos avaliadores responderam que certamente comprariam o pão de mel enriquecido com pólen.

Palavras-Chave: Pão de mel; Pólen apícola; Apicultura

Referências:

ARES, A.M.; VALVERDE, S.; BERNAL, J.L.; NOZAL, M.J.; BERNAL, J. Extração e determinação de compostos bioativos do pólen de abelha. **Revista de Análise Farmacêutica e Biomédica**, v.147, pp.110-124, 2018.
CASTALDO, S. & CAPASSO, F. Propolis, an old remedy used in modern medicine. **Fitoterapia**, v.73, p.S1-S6, 2002.