

ELABORAÇÃO DE MASSAS CONGELADAS DE PÃES TIPO FORMA COM INGREDIENTES FUNCIONAIS

Pesquisador(es): CARLI, Eliane Maria; BASSANI, Luana Andressa.

Curso: Farmácia

Área: Ciências da Vida

Resumo: Este trabalho teve como objetivo desenvolver e analisar as formulações de pães do tipo forma com ingredientes funcionais tais como a povidona, brócolis, açaí e tomate seco, através disso estudar o processo de obtenção da massa até a estocagem por 60 dias na refrigeração e conseqüentemente o processo de assamento. Foi incorporada cerca de 20% das gramas da farinha de trigo pelos ingredientes variáveis citados acima em forma de farinha. Incluiu análises de armazenamento congelado por até 60 dias, caracterização físico química dos pães congelados, verificação do pH, acidez total e análise de cor instrumental do miolo, incluindo também análises sensoriais. O efeito do tempo de armazenamento congelado das massas foi semelhante para todas as formulações, o pH se aproximou da faixa de neutralidade ao longo do período estudado. Com a estocagem congelada houve o decréscimo dos valores dos atributos sensoriais de cor, aroma, sabor e textura, após 60 dias, com exceção do atributo cor para as formulações adicionadas de povidona/açaí em pó, os valores hedônicos foram superiores a 5,31 (B2 – aroma); compreendendo entre nem gostei/desgostei e gostei ligeiramente.

Palavras-chave: Ingredientes funcionais. Armazenamento. Pães congelados.

E-mails: eliane-carli@hotmail.com; bassani678@gmail.com

