



ESTUDO DO EFEITO DA ADIÇÃO DA FARINHA DE BATATA NAS PROPRIEDADES REOLÓGICAS E NA QUALIDADE DO PÃO

Reinaldo Eduardo Ferreira (Bolsista SAE/UNICAMP) e Prof. Dr. Kil Jin Park (Orientador),
Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

A partir da farinha de batata obtida no processo de secagem sob diferentes condições de temperatura (50, 60 e 70°C) foram desenvolvidas formulações para pão utilizando farinha de trigo e farinha de batata. Tais formulações foram desenvolvidas com a finalidade de se avaliar a influência dos parâmetros de secagem em relação à farinha de batata obtida e, por consequência, sobre as características reológicas da massa e sobre a qualidade do pão. Nas formulações contendo farinha de batata utilizaram-se 95% de farinha de trigo e 5% de farinha de batata. Os resultados obtidos em laboratório permitiram concluir que a substituição da farinha de trigo pela de batata reduz o tempo de desenvolvimento da massa, embora não tenha ocorrido uma diferença significativa na estabilidade da massa se comparada ao padrão. A substituição da farinha de trigo pela de batata na ordem de 5% altera pouco a força da massa, sendo que com a adição de farinha de batata seca a 50°C a mistura comportou-se como muito forte. Em termos de viscosidade, pode-se observar que a adição de farinha de batata resulta num aumento da mesma, sendo que o maior valor foi obtido para a farinha de batata seca a 70°C, enquanto que o menor valor foi obtido para a batata seca a 50°C. Analisando a resistência à extensão pode-se concluir que a formulação contendo farinha de batata seca a 60°C apresentou o maior valor. Após a determinação das propriedades reológicas os pães foram classificados em termos da qualidade. A classificação foi feita de maneira subjetiva e levou em consideração aspectos internos e externos. A formulação que obteve as melhores notas foi a que utilizava farinha de batata seca a 60°C.

Panificação - Batata - Secagem