



T516

BOLO FUNCIONAL COM RAIZ DE CHICÓRIA COMO FONTE DE FIBRAS E DE INULINA

Reinaldo Eduardo Ferreira (Bolsista PIBIC/CNPq), Prof. Dr. Yoon Kil Chang (Co-orientador) e Prof. Dr. Kil Jin Park (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos – FEA e Faculdade de Engenharia Agrícola – FEAGRI, UNICAMP

Alimentos funcionais são alimentos que possuem na sua composição substâncias que contêm princípios ativos que melhoram o metabolismo e a função fisiológica do ser humano. Utilizou-se a raiz de chicória como ingrediente nas formulações de bolos funcionais, pois a mesma é uma importante fonte de fibras. E ainda contém a inulina, com um reduzido valor calórico que auxilia no processo digestivo. Nas formulações substituiu-se a sacarose por raiz de chicória. As formulações testadas foram as seguintes: padrão (sem substituição), 5 % de substituição e 10 % de substituição. Determinou-se as propriedades de mistura, as propriedades de pasta e os parâmetros de qualidade dos bolos. O volume específico dos bolos apresentou o seu valor reduzido com o aumento da quantidade de chicória. Já, a gravidade específica dos bolos teve os seus valores aumentados com o aumento da quantidade de chicória empregada. Analisando o perfil de textura, verifica-se que o maior valor médio para a dureza foi obtido para as amostras contendo 10 % de chicória; enquanto que para a fragilidade, o maior valor médio foi obtido para a amostra padrão (sem substituição). Pode-se, verificar que com o aumento na quantidade de chicória ocorreu um escurecimento na massa dos bolos. Detectou-se as diferenças nas características sensoriais pelos consumidores para a formulação de 10 %.

Alimentos Funcionais - Propriedades da Farinha - Análise Sensorial