



T688

UTILIZAÇÃO DE PECTINAS NA REDUÇÃO DE GORDURA EM BOLO INGLÊS

Michele Belini (Bolsista SAE/UNICAMP) e Profa. Dra. Caroline Joy Steel (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Um alto consumo de gordura pode acarretar uma série de problemas de saúde. Alimentos com teores reduzidos de gordura vêm sendo utilizados como uma alternativa nas dietas. Em bolos, onde o teor de gordura geralmente é elevado, sua substituição parcial é interessante. Os hidrocolóides possuem uma ampla gama de aplicações na indústria de alimentos, inclusive na substituição de gordura. As pectinas são um tipo de hidrocolóide e apresentam-se em diferentes formas (ATM, BTM). Neste trabalho, foram testadas 3 pectinas comerciais (ATM, BTM e ATM + enzima) para reduzir gordura em bolo inglês. Foi verificada a influência das pectinas sobre as propriedades reológicas da farinha de trigo, não se observando diferenças de viscosidade a 1,5% (dosagem utilizada nos bolos). As pectinas foram utilizadas em formulação de bolo inglês de maracujá com teor reduzido de gordura, comparando-se com formulação padrão. Escolheu-se a melhor formulação com base na densidade da massa, volume do bolo, análise sensorial e shelf-life (umidade e textura). O bolo produzido com a pectina ATM foi escolhido como o melhor, principalmente pela análise sensorial. Determinou-se a composição centesimal, valor calórico, aceitação e custo desta formulação. A porcentagem de redução de gordura em relação ao bolo padrão foi de 33,74%.

Bolo inglês - Pectina - Redução de gordura