



T0757

A INFLUÊNCIA DE ADITIVOS UTILIZADOS EM PANIFICAÇÃO SOBRE AS PROPRIEDADES DA FARINHA DE TRIGO: ESTUDO DE CORRELAÇÃO ENTRE TESTE INSTRUMENTAL NO ALVEÓGRAFO CHOPIN E TESTE DE PANIFICAÇÃO

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

O objetivo deste trabalho foi estudar a influência de aditivos utilizados em panificação sobre as propriedades reológicas da farinha, determinadas em alveógrafo Chopin, e sobre as características do pão, avaliadas em teste de panificação, além de correlacionar os resultados obtidos por estes dois métodos. Foram estudados os efeitos de agentes oxidantes (ácido ascórbico e azodicarbonamida (ADA)), emulsificantes (polisorbato 80, diacetil tartarato de mono e diglicerídios (DATEM), estearoil-2-lactil lactato de cálcio (CSL), lecitina de soja e mono e diglicerídios) e da enzima alfa-amilase. Os resultados obtidos no alveógrafo mostraram que os agentes oxidantes aumentaram a força do glúten (W) e a enzima estudada a diminuiu. Os emulsificantes em geral reduziram a elasticidade (P) e aumentaram a extensibilidade (L), melhorando a relação P/L. No teste de panificação, observou-se que os emulsificantes tiveram maior efeito sobre o volume dos pães. Porém, pode ter havido influência da temperatura de fermentação. Não se observou correlação entre o W e o volume dos pães.

Aditivos - Alveógrafo Chopin - Teste de panificação