



T0795

DESENVOLVIMENTO DE PÃO DE FORMA LIGHT E DE SUA PRÉ-MISTURA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR: EFEITO DE FRUTOOLIGOSSACARÍDEOS (FOS) E MALTODEXTRINA DE BAIXO PESO MOLECULAR

Isis Woltzenlogel Paleo (Bolsista SAE/UNICAMP), Camila Batista da Silva, Profa. Dra. Maria Teresa P. S. Clerici (Co-orientadora) e Prof. Dr. Yoon Kil Chang (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Neste trabalho foram estudadas a interferência da substituição de açúcar por FOS e maltodextrina de baixo peso molecular na produção de pães de forma light. Esses ingredientes são considerados carboidratos substituintes do açúcar pois têm baixo teor calórico e apresentam caráter funcional prebiótico. O objetivo do trabalho é produzir formulações desses produtos que tenham boa aceitação no mercado para difundir o consumo de alimentos funcionais. A caracterização físico-química e tecnológica da farinha de trigo utilizada foi feita seguindo as metodologias padronizadas e os dados obtidos foram condizentes com a literatura. Foram feitas formulações de pão de forma com níveis de 3% a 6% de FOS e de 1,25% a 5% de maltodextrina, em comparação com uma formulação padrão. Foram avaliadas as características de qualidade (cor, textura, volume e qualidade geral dos pães). Seguindo teste estatístico as amostras não apresentaram diferença significativa ao nível de significância de 5% para as características de dureza, elasticidade e cor do miolo. Já as características de coesividade, mastigabilidade e cor da crosta apresentaram diferenças significativas entre algumas amostras.

Pão de forma ligh - Frutooligossacarídeo - Maltodextrina