



T0763

DESENVOLVIMENTO DE MASSAS ALIMENTÍCIAS FRESCAS ENRIQUECIDAS COM EXTRATOS DE VEGETAIS E PRODUTOS DE AVEIA, SOJA E LINHAÇA

Diana Figueiredo de Rezende (Bolsista SAE/UNICAMP) e Profa. Dra. Fernanda Paula Collares (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Com extensa participação na dieta mundial, as massas alimentícias apresentam grande potencial de inovação tecnológica. Neste trabalho, massas alimentícias frescas com a adição de diferentes tipos de extratos vegetais (beterraba, cenoura, espinafre, mandioquinha, páprica e pimentão amarelo, verde e vermelho) e farinhas funcionais (aveia, soja e linhaça) foram elaboradas e avaliadas quanto às propriedades de cozimento (tempo ótimo de cozimento, aumento de massa do produto cozido e perda de sólidos na água de cozimento), atributos sensoriais (aspecto visual: aparência global, cor e intenção de compra; degustação das amostras: aroma, sabor, textura e intenção de compra) e textura (firmeza e elasticidade). Os resultados obtidos mostraram que a adição de extratos vegetais não influenciou o tempo ótimo de cozimento (2,5 minutos), no entanto, causou uma diminuição significativa do aumento de massa do produto cozido, que variou de 1,66% (pimentão verde) a 2,32% (controle). A amostra contendo pimentão verde também apresentou a menor perda de sólidos (3,35%) na água de cozimento. A firmeza das massas variou de 31,17 gf (páprica) a 51,22 gf (pimentão verde) e a elasticidade de 12,63 gf (pimentão verde) a 27,02 gf (controle). A massa elaborada com mandioquinha apresentou os melhores resultados de textura. Sensorialmente, todas as amostras enriquecidas com extratos vegetais obtiveram maior aceitação que o controle, especialmente quanto à intenção de compra. As colorações mais intensas obtiveram maior aceitação, mas em termos de sabor, não houve diferença significativa ($p < 0,05$). As maiores médias globais foram das amostras contendo pimentão amarelo e páprica. Os ensaios experimentais visando avaliar a incorporação de produtos de aveia, soja e linhaça estão em andamento e os resultados obtidos serão também apresentados neste trabalho.

Massas alimentícias - Extratos vegetais - Farinhas funcionais