



## **ESTUDO DO EFEITO DO DESCONGELAMENTO E DO TEMPO DE ESTOCAGEM NA QUALIDADE DA MASSA E DO PÃO**

Araceli Feltrin Fiorussi (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dr. Yoon Kil Chang (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O estudo propõe o conhecimento mais aprofundado das mudanças que ocorrem com a massa de pão e com o mesmo devido às operações de congelamento e descongelamento. A massa será congelada em túnel com ar forçado a  $-30^{\circ}\text{C}$  em forma de bisnaga. O descongelamento das massas está sendo realizado de quatro formas diferentes: em geladeira por 16 horas, em cabine à  $30^{\circ}\text{C}$  durante 01 hora, no sistema misto (geladeira 01 hora, forno de microondas 30s ou necessário para atingir  $20^{\circ}\text{C}$  no centro da massa) e forno de microondas (tempos variáveis – atingir  $20^{\circ}\text{C}$  no centro da massa) na potência baixa. Estão sendo avaliadas as características reológicas da massa descongelada, quantificando a viabilidade das leveduras e sua capacidade de produção de gás, e também está sendo feita uma avaliação tecnológica do pão de massa congelada e descongelada nas condições acima descritas.

Descongelamento - Pão - Qualidade