



T0927

FERRO EM FERMENTO BIOLÓGICO E/OU QUÍMICO E NA PANIFICAÇÃO DE PÃES E BOLOS.

Renata Maria Gomes de Oliveira (Bolsista PIBITI/CNPq e FAPESP), Carlos Alberto Gois Suzart e Profa. Dra. Juliana Azevedo Lima Pallone (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O Brasil pratica a fortificação alimentar com o ferro em farinha de trigo e de milho voluntariamente ou mesmo através de exigências legais. Entretanto, existe uma grande dificuldade em se adicionar esse nutriente de forma a obter um produto homogêneo e a adição de ferro ao fermento pode ser uma alternativa para tentar solucionar o problema. Esse trabalho avaliou o teor de ferro no fermento biológico (fresco /ou seco) e no fermento químico, o comportamento desse mineral durante o processamento de panificação do pão francês e bolos e a concentração de ferro em fermentos elaborados, fortificados. Além disso, monitorou-se a conversão de íons ferrosos a férricos durante a estocagem desses produtos. Para as análises do teor de ferro total utilizou-se a técnica de Espectrometria de Absorção Atômica com chama e os ensaios de verificação da oxidação do ferro foram conduzidos através da técnica de Espectrofotometria no visível. As determinações de ferro evidenciaram a excelente estabilidade do sulfato ferroso em matrizes alimentícias durante a sua vida de prateleira e demonstraram que a concentração de ferro não é afetada pela variação de umidade. O fato de adicionar este constituinte em uma matriz que possa ser melhor controlada pelos órgãos fiscalizadores, pode ser a solução para o melhor controle da adição de ferro em alimentos no Brasil.

Ferro - Fermento - Espectrometria