



T0902

AVALIAÇÃO DE DIFERENTES FONTES DE AMIDO E MISTURAS DE HIDROCOLÓIDES NA PRODUÇÃO DE BOLO INGLÊS SEM GLÚTEN

Juliana de Arruda Scavacini (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Caroline Joy Steel (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A doença celíaca caracteriza-se por uma intolerância ao glúten e o seu tratamento restringe-se a eliminar este componente da dieta. O objetivo deste estudo foi avaliar o uso de diferentes amidos comerciais (milho, mandioca, batata e arroz) e misturas de hidrocolóides (goma guar e goma xantana) no desenvolvimento de uma formulação de bolo inglês sem glúten. Os diferentes amidos foram caracterizados quanto a composição centesimal (umidade, proteínas, cinzas, lipídios e carboidratos) e características de pasta no Rapid Visco Analyser (RVA), e utilizados em uma formulação de bolo inglês substituindo 100% a farinha de trigo. Com base nos resultados obtidos, escolheu-se o polvilho doce (amido de mandioca) para a continuação dos testes com os hidrocolóides. Avaliou-se o efeito de diferentes concentrações (0 a 0,5%) de goma guar e goma xantana nas propriedades tecnológicas (volume específico, cor experimental, umidade e textura experimental) de bolo inglês sem glúten produzido com o polvilho doce, seguindo um Planejamento Experimental. Realizou-se uma Análise Sensorial com 3 formulações escolhidas a partir dos resultados obtidos: maior teor de umidade e menor firmeza. Obteve-se como melhor formulação aquela com polvilho doce, 0,25% goma guar e 0,50% goma xantana.

Bolo sem glúten - Amidos - Hidrocolóides