



T0901

AVALIAÇÃO DO USO DE DIFERENTES ÓLEOS VEGETAIS NA PRODUÇÃO DE PÃO DE FORMA “LOW-TRANS, LOW-SATURADOS”

Giancarlo Pacifico Ubezio (Bolsista SAE/UNICAMP), André Luis Marangoni, Renato Grimaldi (Co-orientador) e Profa. Dra. Caroline Joy Steel (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Este trabalho teve como objetivo testar diferentes óleos vegetais na produção de pão de forma “*low-trans, low-saturados*”. Foram testados: (i) óleo de girassol; (ii) óleo de girassol alto-oléico; (iii) óleo de gergelim; (iv) azeite de oliva; (v) óleo de arroz e (vi) óleo de milho. Estes óleos foram comparados com: (i) óleo de soja refinado; (ii) óleo de soja parcialmente hidrogenado (gordura vegetal hidrogenada de soja); (iii) gordura interesterificada de soja e (iv) óleo de palma. Os óleos e gorduras foram caracterizados quanto a sua composição em ácidos graxos, índice de acidez, índice de peróxidos e estabilidade oxidativa. A farinha de trigo foi analisada quanto a sua composição centesimal, propriedades de mistura (em farinógrafo Brabender) e propriedades de extensão (em extensógrafo Brabender), Falling Number e teores e índice de glúten (no sistema Glutomatic). Os pães de forma com os diferentes óleos e gorduras foram preparados pelo método de massa direta modificado, e foram avaliados quanto a seu volume específico por deslocamento de painço, umidade do miolo e textura instrumental do miolo nos dias 1, 4 e 7 após o processamento. Além disso, será realizado teste de aceitação sensorial com 50 provadores não-treinados para avaliar a aceitação da aparência, aroma, sabor, textura e impressão global no dia 4 após o processamento.

Pão de forma - Low-trans - Low-saturados