



T0903

PRODUÇÃO DE PÃO SEM GLÚTEN A PARTIR DE FARINHA DE ARROZ, QUINOA E HIDROCOLÓIDES

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

Pacientes com a doença celíaca têm dificuldade de encontrar produtos isentos de glúten. O objetivo deste trabalho foi elaborar um pão de forma sem glúten enriquecido com quinoa. A farinha de arroz e a farinha de quinoa foram caracterizadas quanto a sua composição centesimal e propriedades de pasta no Rapid Visco Analyser (RVA). Na elaboração dos pães, inicialmente, testaram-se diferentes concentrações (0 a 2,0%) dos hidrocolóides carboximetilcelulose (CMC) e hidroximetilpropilcelulose (HPMC), junto com a farinha de arroz como base, seguindo um Delineamento Composto Central Rotacional 2². As respostas avaliadas foram parâmetros de qualidade dos pães: volume específico, umidade, textura e cor. Com os resultados obtidos, definiu-se a formulação para a adição de diferentes níveis de farinha de quinoa (0, 10, 20 e 30%) para enriquecimento nutricional do pão.

Pão sem glúten - Farinha de arroz - Hidrocolóides