



T0758

**DESENVOLVIMENTO DE MASSAS ALIMENTÍCIAS FRESCAS À BASE DE PRODUTOS DE MANDIOCA COM INCORPORAÇÃO DE FARINHA DE CENOURA E POLIDEXTROSE**

Diana Figueiredo de Rezende (Bolsista PIBIC/CNPq), Profa. Dra. Farayde Matta Fakhouri (Co-orientadora) e Profa. Dra. Fernanda Paula Collares Queiroz (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Com intuito de desenvolver novos produtos que valorizem ingredientes nacionais e confirmem propriedades nutritivas e funcionais, foram elaboradas massas alimentícias à base de produtos de mandioca (farinha e fécula de mandioca, polvilho doce e azedo) e adição de farinha de cenoura, produzida a partir do refugo de indústrias de cenouras minimamente processadas, e de polidextrose, como fonte de fibras solúveis. Os produtos obtidos foram avaliados quanto às propriedades de cozimento, atributos sensoriais e textura. O polvilho doce se mostrou a matéria-prima mais adequada para a produção das massas alimentícias, apresentando os melhores resultados: manutenção do padrão de tempo ótimo de cozimento (2,5 min), o maior aumento de massa (74,83%) e a menor perda de sólidos (3,49%). Sensorialmente, as massas alimentícias elaboradas com os diversos produtos obtiveram aceitabilidades próximas, sem diferenças significativas entre si. Entretanto, foram atribuídos os maiores conceitos à massa de fécula de mandioca quanto às características visuais, enquanto houve preferência pelo polvilho doce na degustação. Após a adição de farinha de cenoura, observou-se uma maior aceitabilidade do produto pelo consumidor. Quanto à textura, o polvilho doce apresentou valores de 47,74 gf e 376,71 gf como resultados de firmeza e elasticidade, respectivamente, sendo estes valores medianos em relação aos outros produtos testados. A firmeza da massa de polvilho é 27,88% maior que uma massa convencional de farinha de trigo. Os ensaios experimentais visando avaliar a incorporação de polidextrose serão também apresentados neste trabalho.

Massas alimentícias - Mandioca - Funcional