



T0750

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE PÃES E BOLOS PRODUZIDOS COM GORDURAS COM BAIXOS TEORES DE ÁCIDOS GRAXOS TRANS

Rafaela Damázio da Silva (Bolsista César Lattes), Prof. Dr. Daniel Barrera-Arellano (Co-orientador) e Profa. Dra. Caroline Joy Steel (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Este trabalho teve como objetivo avaliar os efeitos de diferentes gorduras (gorduras vegetal hidrogenada, vegetal interesterificada e de palma) e óleo de soja na qualidade tecnológica de produtos de panificação com quantidades mais elevadas de gordura em sua composição (pão de forma e bolo inglês), visando à redução dos teores de ácidos graxos trans. As gorduras foram caracterizadas quanto à composição em ácidos graxos, porcentagem de ácidos graxos trans, índice de iodo, índice de peróxido, índice de acidez e curva de sólidos. A qualidade dos produtos finais foi determinada avaliando-se a densidade específica da massa (para os bolos), o volume específico, a aceitação sensorial e o comportamento durante a estocagem (através de análises de textura, perda de massa, umidade e dureza). Os resultados mostraram que as propriedades tecnológicas mais afetadas pela diferença dos tipos de gordura usados foram o volume específico e a textura, mas também que é possível, utilizando gorduras com baixo teor de ácidos graxos trans, obter produtos de panificação com qualidade similar à dos produtos feitos com gordura vegetal hidrogenada. Os produtos submetidos à análise sensorial obtiveram boa aceitação.

Ácidos graxos trans - Gorduras - Produtos de panificação