



T0912

ESTUDO DA ADIÇÃO DE HIDROCOLÓIDES (GOMA XANTANA E GOMA GUAR) NO PROCESSO E NA QUALIDADE TECNOLÓGICA DE MACARRÃO INSTANTÂNEO

Caio Massaharu Ogushi (Bolsista SAE/UNICAMP) e Prof. Dr. Yoon Kil Chang (Orientador),
Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Introdução: O macarrão oriental e principalmente feito com farinha de trigo (*Triticum aestivum*) sal e água e é consumido em pratos com bastante água como, por exemplo, em sopas. Os “noodles” instantâneos por ser um produto frito, contém alto grau de óleo residual e compostos de derivados de óleos. Por isso, existem grandes preocupações com relação à saúde. O consumo excessivo de gordura, especialmente gordura saturada, está relacionado com problemas de obesidade, doenças cardiovasculares e outros problemas relacionados à saúde. **Objetivo:** O objetivo deste trabalho é estudar a utilização de hidrocolóides (goma xantana e goma guar) nas propriedades tecnológicas (textura, teste de cozimento e cor) no processo de obtenção de macarrão instantâneo. **Metodologia:** o macarrão será processado segundo os procedimentos normais da indústria com a variação das variáveis (% de goma guar e xantana) posteriormente serão feitos 11 ensaios sendo que os macarrões obtidos em cada delineamento serão caracterizados quanto à absorção de óleo, umidade, teste de cozimento, sendo analisado a perda de sólidos na água de cozimento, o aumento de peso do produto cozido e o aumento do volume do produto cozido e textura, sendo analisada a força de quebra com “probe” A/LKB.

Goma guar - Goma xantana - Macarrão instantâneo