



T0915

QUALIDADE TECNOLÓGICA DE MASSAS ALIMENTÍCIAS SECAS ELABORADAS DE FARINHA DE TRIGO (*T. AESTIVUM* L.) COM ADIÇÃO DE TRANSGLUTAMINASE E MONOGLICERÍDIOS, UTILIZANDO UM PROCESSO À ALTA TEMPERATURA DE SECAGEM

Priscila Lie Kawazoi (Bolsista SAE/UNICAMP) e Prof. Dr. Yoon Kil Chang (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

No Brasil, devido a fatores pedológicos e climáticos, não se cultiva farinha de trigo *durum*, utilizada para produzir massas alimentícias. A fim de evitar a importação dispendiosa de semolina de trigo *durum*, países em desenvolvimento procuram utilizar como alternativa as matérias-primas locais. Desta forma, o presente trabalho teve como objetivo avaliar o efeito da adição da enzima transglutaminase e de monoglicerídeo na massa alimentícia seca, utilizando farinha de trigo comum (*T. aestivum* L.), e comparar com duas composições de massa seca: uma obtida utilizando somente farinha de trigo *durum* e uma produzida somente com farinha de trigo comum (*T. aestivum* L.). A enzima transglutaminase age nas proteínas do glúten reforçando a estrutura de rede e modificando sua viscoelasticidade. Os monoglicerídeos atuam na redução da perda de sólidos na água de cozimento e na melhoria da textura, além de aumentarem a uniformidade, a espessura, o brilho e a dureza das massas. Os ensaios foram elaborados segundo um delineamento composto central rotacional com as variáveis independentes transglutaminase (de 0 a 200,00mg/kg) e monoglicerídeo (de 0 a 2%). O delineamento incluiu onze ensaios: quatro pontos fatoriais, quatro pontos axiais e três repetições do ponto central. Os resultados são analisados por Metodologia de Superfície de Resposta e as variáveis pelas propriedades reológicas da farinha (farinografia, extensografia, quantidade de glúten e número de queda) e as características das massas alimentícias (umidade, cor, textura e teste de cozimento).

Massa alimentícia - Transglutaminase - Monoglicerídeos