



T0938

MELHORAMENTO DAS PROPRIEDADES TECNOLÓGICAS DE BOLO INTEGRAL LIGHT, UTILIZANDO METODOLOGIA DE SUPERFÍCIE DE RESPOSTA (DCCR)

Mayra Lumi Noguchi (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dr. Yoon Kil Chang (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O bolo é um produto de panificação muito aceito pelos consumidores, que pode ser desenvolvido com a finalidade de enriquecimento nutricional, aumentando o teor de fibras, diminuição calórica através da redução do teor de açúcar e gordura. Neste trabalho, avaliou-se o efeito da substituição parcial ou total de açúcar por sucralose e maltitol e de gordura por maltodextrina em bolo elaborado a partir de farinha de trigo integral através de metodologia de superfície de resposta (DCCR) de 2ª ordem, com 4 ensaios fatoriais, 4 axiais e 3 repetições do ponto central, totalizando 11 ensaios. Analisou-se como resposta o volume específico do bolo (AACC nº 72-10), umidade (AACC 44-15) e textura. Observou-se que nas formulações onde houve maior substituição do açúcar, menor foi o volume, maior foi a umidade e a dureza dos bolos. De um modo geral, as formulações com substituição da metade do teor de açúcar e gordura, foram as que mais se aproximaram da formulação padrão. Assim, foi possível a obtenção de um bolo integral light com propriedades tecnológicas similares à de um bolo integral sem redução calórica.

Bolo integral - Sucralose - Maltodextrina