



T0897

FORMULAÇÃO DE GORDURAS ESPECIAIS UTILIZANDO REDES NEURAIAS ARTIFICIAIS (RNA) PARA A APLICAÇÃO EM COOKIES “ZERO TRANS”

Jenyffer Yumi Yoshida (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Caroline Joy Steel (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O objetivo deste trabalho foi utilizar uma Rede Neural Artificial (RNA) para a formulação de gorduras especiais “zero *trans*” à base de óleo de soja e gorduras interesterificadas de soja, para aplicação em biscoitos tipo *cookie*. Foram preparados biscoitos com: Blend 1, Blend 2, Blend 3 e Blend 4 (sugeridos pela RNA), e comparados com gordura vegetal hidrogenada (H), gordura low-trans (LT) e óleo de soja (OS) comerciais e com uma formulação sem gordura (SG). A formulação foi composta de: farinha, açúcar, gordura (0 ou 30%), amido, açúcar invertido, bicarbonato de sódio, sal, lecitina, aroma de baunilha e água (50 ou 25%). A massa foi moldada utilizando-se um bico de confeitiro (1,65 cm de diâmetro) e assada a 160 (lastro) e 170°C (teto) por 10 min. Os biscoitos foram avaliados quanto à umidade, cor instrumental (L, a, b), textura instrumental, expansão e volume específico. Os *cookies* sem gordura e com OS apresentaram valores de umidade, firmeza e expansão do diâmetro diferentes dos demais testes. Os *cookies* produzidos com os Blends 1, 2 e 3 mostraram-se muito próximos daqueles com as gorduras comerciais H e LT.

Gorduras zero trans - Redes neurais artificiais - Biscoitos tipo cookie