

T1070

AVALIAÇÃO INSTRUMENTAL E SENSORIAL DA COR E DA TEXTURA DE PÃES DE FORMA ADICIONADOS DE FIBRAS

Raquel Carolina Giarola (Bolsista PIBIC/CNPq), Patricia M. Garrido Ishida e Profa. Dra. Caroline Joy Steel (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A adição de fibras ao pão é uma forma de aumentar a ingestão deste componente da dieta pela população. Dois atributos decisivos para a aceitação de pães pelos consumidores são a cor e a textura. O objetivo deste trabalho foi verificar a variação na cor e na textura após a adição de goma acácia ou farelo de trigo em pães de forma. Foram preparados pães com a substituição da farinha de trigo por 0, 2, 5 e 10% de goma acácia e por 0, 2, 5, 10, 20 e 30% de farelo de trigo. Os pães produzidos foram avaliados quanto a: volume específico, cor (L^* , a^* , b^* , ΔE), umidade, atividade de água (a_w) e firmeza. Foi aplicado teste de aceitação sensorial para avaliação da aparência, aroma, sabor, textura, impressão global, e intenção de compra. A substituição da farinha por 10% de goma acácia apresentou alterações significativas no volume específico, na cor, na umidade, na a_w , na firmeza, a menor aceitação pelos consumidores em todos os atributos avaliados e a menor intenção de compra. A substituição da farinha por valores acima de 10% de farelo de trigo alteraram significativamente o volume específico, a cor, a umidade, a a_w , a firmeza, e produziram as menores médias em todos os atributos avaliados sensorialmente e a menor intenção de compra. Assim, recomenda-se a substituição da farinha de trigo por até 5% de goma acácia e até 10% de farelo de trigo.

Pães de forma - Goma acácia - Farelo de trigo