



Evento	Salão UFRGS 2020: SIC - XXXII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2020
Local	Virtual
Título	Avaliação de gomas e emulsificantes nas características de qualidades de pães sem glúten
Autor	CRISTIAN PETERLE CEZAR
Orientador	ROBERTA CRUZ SILVEIRA THYS

Avaliação de gomas e emulsificantes nas características de qualidade de pães sem glúten.

Pães, massas e bolos são alimentos presentes no mundo todo. São formulados à base de farinha de trigo, e um de seus componentes é o glúten, rede de proteínas responsável pelas características desejadas. Entretanto, o glúten é alergênico para pessoas com enfermidades relacionadas ao seu consumo, sendo necessária sua exclusão. Para diminuir os problemas tecnológicos relacionados à esta falta, se dá a incorporação de ingredientes que mimetizam a função do glúten em produtos de panificação, como enzimas, fibras e aditivos. O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito de ingredientes substitutos, de modo a determinar aqueles que melhoram as características de pães sem glúten. Foram testadas formulações com: goma xantana (0,5% e 1%), carboximetilcelulose (0,5% e 1%), monodiglicerídeos de ácidos graxos (0,5%), fibra *psyllium* (2,5%) e sorbitol (3%), uma amostra controle (sem aditivos) e uma amostra com todos aditivos (na concentração mais alta). Os pães foram avaliados quanto a dureza, colorimetria, análise de alvéolos, peso e volume. Os pães que apresentaram o maior volume específico foram os com goma xantana (1%), emulsificante (0,5%) e com todos aditivos. Todas amostras apresentaram um valor menor de perda de peso (de 9,65% a 11,53%) do que o relatado na literatura para pães sem glúten (11,9% a 14,5%). O aditivo que apresentou menor endurecimento do miolo durante o armazenamento foi a goma xantana (0,5%), com um aumento percentual de 12,99%. No dia de produção, o pão mais macio foi o formulado com todos aditivos (com dureza de 2060 g). Na cor do miolo, a inclusão da fibra *psyllium* (2,5%) reduziu a luminosidade (L^*). Conclui-se que a inclusão de aditivos tem efeito benéfico em pães sem glúten, sendo a goma xantana o mais promissor. O uso deles de forma combinada possui efeito sinérgico e é eficiente na formulação de pães com melhores características físicas.