

261

APLICAÇÃO DE CENTEIO, AVEIA E FARELO DE TRIGO NO ENRIQUECIMENTO DE BOLOS DO TIPO "MUFFIN". *Elisa Delazeri Paolazzi, Viviane Martins Hugo, Manuela Poletto Klein, Jean Phillippe Révillion, Carolina Pereira Kechinski (orient.) (UFRGS).*

O objetivo foi desenvolver um “muffin” integral com cobertura de chocolate. O uso de fibras em alimentos é um mercado promissor, em virtude da crescente preocupação com o consumo de alimentos funcionais e a saúde do consumidor. O experimento para a produção de “muffins” foi a substituição parcial da farinha de trigo por um “mix de fibras” contendo os cereais aveia, centeio e farelo de trigo, nas proporções 40:40:20, respectivamente. Foram realizados testes experimentais, para conseguir a definição de uma formulação de “muffin” integral com boa aceitação, alto valor nutricional, e adequada aos padrões de qualidade e legislação vigente. O “mix de fibras” foi utilizado em substituição parcial da farinha de trigo nas seguintes proporções: T1= 20%; T2= 25%; T3= 30%; T4 =40%. Dessa forma, o único parâmetro de variação nas formulações foi a razão: mix de fibras/ farinha de trigo. A preparação das amostras utilizou o método tradicional, no qual se mistura primeiramente o açúcar e a gorduras, após acrescenta-se os demais ingredientes. A massa foi disposta em formas próprias e assada em forno tipo turbo a 170°C, durante 20 minutos. A análise sensorial, com 27 provadores não treinados, utilizando uma escala de 9 pontos, não detectou diferenças significativas ao nível de confiança de 95% nos atributos aparência, cor, aroma, sabor e textura, e a aceitação geral obteve nota 7, 0. A formulação indicada, por poder ser designada com alto teor de fibras conforme legislação em vigor, e apresentar diferença de custos inferior a 15%, foi a de 40% de substituição. Sugere-se que novas pesquisas com consumidores sejam realizadas, e que diferentes produtos possam ser fabricados partindo da mesma massa básica para “muffin” rico em fibras.