

080

DESENVOLVIMENTO DE PÃO DE QUEIJO COM ADIÇÃO DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA. *Janine Carvalho Nunes, Rosa Paula Pires (orient.)* (Centro de ciências exatas e tecnológicas, Miniusina de cereais, UNISINOS).

O pão de queijo, alimento de sabor e textura muito especiais, é um produto que vem ganhando cada vez mais a preferência dos consumidores. Os ingredientes básicos utilizados em pão de queijo são polvilho, queijo, gordura, leite, água, sal e ovos. Com o avanço das tecnologias, difundiu-se em todos os estados, incrementando a produção, e refletindo numa maior necessidade de diversificação. Com a crescente preocupação dos consumidores com relação à saúde, principalmente quanto à redução do consumo de alimentos que possuem teores significativos de gorduras, foi proposta uma formulação onde substitui-se totalmente o leite e parcialmente os ovos por proteína isolada de soja, uma vez que esta possui características funcionais, cujas propriedades estão, cada vez mais, difundidas entre os consumidores. No início do trabalho foi definida uma formulação padrão de pão de queijo utilizada como referência para as diferentes formulações propostas, as quais foram submetidas à Metodologia de Superfície de Resposta para a determinação do melhor balanceamento entre os ingredientes utilizados. Foram definidas as características da formulação tradicional de pão de queijo, sem proteína isolada de soja, e da formulação padrão, com proteína isolada de soja, através de análises físico-químicas de umidade, lipídios, proteínas, cinzas e fibras. A formulação definida na região ótima, segundo a Metodologia de Superfície de Resposta, foi analisada físico-química e microbiologicamente segundo a legislação específica da área. Este projeto está em andamento e tem a data de conclusão prevista para o início de setembro de 2003.