II MOVAN
MOSTRA DE VIVÊNCIAS ACADÊMICAS EM NUTRIÇÃO

APLICAÇÃO DE DOIS DIFERENTES AMIDOS (TRIGO E MILHO) NA ELABORAÇÃO DE MASSA PARA PANIFICAÇÃO.

Autor(res)

Marcio Gonçalo De Lima
Zenaide De Cássia Fonseca Wonsoscky

Categoria do Trabalho

Trabalho Acadêmico

Instituição

UNIVERSIDADE DE CUIABÁ - UNIC

Introdução

A farinha de trigo é o principal ingrediente utilizado na fabricação de produtos de panificação, devido à sua capacidade de formar uma rede viscoelástica, capaz de reter gases durante a etapa de fermentação da massa. Porém, nos últimos anos tem-se observado uma relação direta do consumo de glúten com o aumento de casos de alergia e sensibilidade alimentar dentro da população em geral. Mediante isso, o desenvolvimento de produtos de panificação sem glúten continua sendo um desafio tecnológico, devido às mudanças sensoriais que resultam da ausência de glúten. Portanto, pesquisas envolvendo farinhas e amido de milho podem trazer resultados promissores para a indústria de alimentos.

Objetivo

Objetivou-se realizar uma experiência com a confecção de dois tipos de pães: um a base de farinha de trigo e outra base amido de milho, comparando os resultados obtidos como, textura, cor, aspecto do miolo e demais características sensoriais.

Material e Métodos

A preparação das formulações foi realizada seguindo as etapas de pesagem dos ingredientes, mistura, amassamento, e confecção dos pães. O método empregado foi da Análise Descritiva, que permite descrever as principais características que compõe a aparência, aroma, textura e sabor de um alimento. Foram comparados pães produzidos com Farinha de Trigo e com Amido de milho.

Resultados e Discussão

Foram avaliados os dois pães fabricados , sendo que pão com massa de farinha de trigo após assado apresentou cor marrom textura macia aspecto do miolo macia e a nota de 1 a 10 em características gerais foi igual a 8 . O pão fabricado com massa de amido de milho apresentou coloração amarela Textura pouco macia e aspecto do miolo consistente nota 1 a 10 em características gerais igual a 7 ou dor alcoólico .

Conclusão

Através da Análise Descritiva Quantitativa ficou evidenciado que as características sensoriais das amostras

mudaram significativamente com a variação dos ingredientes (Farinha de trigo e Amido de Milho) utilizados nas formulações. Recomendamos um Teste Sensorial para medir a aceitação por parte do público especial consumidor.

Referências

NÖRNBERG, ML, BORTOLOTTI, CM, MINELLA, E., & NÖRNBERG, JL (2022). Utilização da farinha de cevada como fonte de biocompostos em produtos de panificação / Utilização da farinha de cevada como fonte de biocompostos em produtos de panificação. Revista Brasileira de Desenvolvimento , 8 (2), 10334–10353. https://doi.org/10.34117/bjdv8n2-125.

OLIVEIRA, IM de.; MELO, F. dos SN de.; SOUSA, M.M. de.; MENEZES, M. de S.; PAZ, E. de O.; CAVALCANTI, M. da S. Utilização de farinhas alternativas em produtos de panificação: uma revisão literária. Pesquisa, Sociedade e Desenvolvimento , [S. l.] , v. 9, pág. e441996228, 2020. DOI: 10.33448/rsd-v9i9.6228. Disponível em: https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/6228. Acesso em: 28 nov. 2023.